

～ Mizunara Rosé Japone ～



どこまでも日本に近付くために、北海道ミズナラ樹の樽で熟成しました。そして、誰よりも美しくなるために、新月日最干潮時に滓下げしています。

呼 称	ミズナラロゼ・ジャポネ<生産 252 本> ※このロゼは、日本ワインのジャパネスクを求めることがテーマです。
タイプ	A1 12.0度 750ml / ロゼ・辛口
収 穫	2018年9月26日満月日早朝より手摘み収穫。足踏み破碎(衛生ジャケット着用)
テロワール	「下野良畑」南アルプス市飯野 レキ砂シルト泥=2:3:4:1「細粒質褐色森林土」標高 350m 中澤女史(母と娘)栽培。樹齢 23 年。
品 種	マスカットベリーエー100% 無補糖
酵 母 造	○ステンレスタンク 20 日間発酵 ○OKAY 酵母：葡萄のフレッシュさアロマを素直に醸しだす酵母。 ○美しさを求め 2019 年 3 月 7 日新月日引き潮時間に最後の滓下げ。無濾過
特 徴	樽のミズナラ樹は、“森の地面に寝ている”かのような樹木の香りをもたらします。白檀(びやくだん)や伽羅(きやら)と呼ばれる香木に例えられる「日本の癒しの香り」です。 葡萄のベリーエーは、“はじめて綿菓子を手にしたとき”の喜びを思い出させてくれる「優しい甘美な香り」をロゼにもたらしてくれています。 味の特徴は“ストロベリー・スコーンの酵母香”の初々しさと、奥に“レンゲ蜂蜜”のほろ苦い甘さです。日本の庭園を巡るように、じっくりと味わうほど奥行きのある日本のロゼの魅力を感じることができます。 ぜひ、よく冷やしてお飲みください。 暗冷所又は、冷蔵保管