



Rosé California 2024

ロゼ カリフォルニア

ストーリー

2009年に誕生した「Y by YOSHIKI」は、日本を代表するアーティスト YOSHIKI と、ナパ・ヴァレーのワイン造り手一族の4代目であり醸造家のロブ・モンダヴィ Jr.とのコラボレーションです。ワインはカリフォルニアの上質な畑のブドウを使用し、このパートナーシップの芸術性、クオリティ、そして創造性を表現しています。このカリフォルニア・アペレーションのワインは YOSHIKI が「スマート・カジュアル」と呼ぶ、普段のライフスタイルにも寄り添うワインです。

2024年からは、YOSHIKI がスマートカジュアルと呼んだ「Y by YOSHIKI California」シリーズに、新たに「Rosé」ワインが追加されました。近年、世界的にも大人気のロゼワイン。フランスではこの23年間で消費量は3倍になり、消費されるワインの4本に1本がロゼワインと言われています。アメリカでもロゼワインの人気の高まっており、YOSHIKI もフレッシュで爽やかなロゼワインを楽しむようになり、ロブが YOSHIKI とロゼを造るのはとても自然な流れとなりました。

生育期

7月に高温が続き、ブドウのサイズと収量に影響を与えて思われましたが、キャノピーマネジメントを施しブドウの生育に適切なバランスをもたらし、全体的に品質の高いブドウを収穫する事が出来ました。白ワインは爽やかで生き生きとした鮮やかな酸味があり、赤ワインは凝縮感のある色合い、香り高いアロマ、そして豊かな果実味が感じられます。

醸造

ブドウはフレッシュ感をキープするために夜間収穫されます。ブドウはそのままプレス機に移され圧搾され、ジュースはステンレスタンクの中で発酵を始めるまで静かに保管されます。ワインはブドウのフレッシュ感を表現するために、そしてアロマティックな香りをキープするために、ステンレスタンクで低温発酵されました。

ワイン

鮮やかなルビーピンク色の色調。赤スグリ、黒スグリ、ラズベリーの香りが特徴的で、白コショウの繊細なニュアンスがアクセントに感じられます。口に含むと、ジューシーな赤系果実が広がり、スッキリとした爽やかなフィニッシュが余韻とともに続きます。カリフォルニアの優雅で魅力溢れるロゼワインです。



ブドウ品種：メルロ、バルベラ、ピノ・ノワール、ジンファンデル

アルコール度：13.0%

アペレーション：カリフォルニア

参考小売価格：¥5,500（税別）



WINE&STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp