



イレンカ ピノノワール ロゼ IRENKA PINOT NOIR ROSÉ 2016

葡萄品種： ピノノワール100%
産地： 北海道岩見沢市（空知地方）イレンカ・ヴィンヤード
生産本数： 215本（容量：750ml）
価格： 3,000円（税別）



IRENKA
合同会社イレンカ
www.irenka.co.jp

お問合せ・ご注文先

- ◆お問合せ info@irenka.co.jp または TEL: 080-5528-6936（担当：永井）
- ◆ご注文 order@irenka.co.jp *件名に「イレンカロゼの注文」と「お名前」をご記入ください
☆ご注文方法・お支払い・お届けについては次ページをご覧ください。

イレンカ ヴィンヤード

イレンカの畑は、北海道岩見沢市、美しい丘陵地帯が広がる栗沢町上幌地区にあります。

2012年、1.3haの休耕地に苗を植付けるところから畑をスタート。緩やかな南向き斜面に、現在約4,000本のピノノワール樹（主にディジョンクローン8種、樹齢4~6年）が生育しています。栽培は「リュット・レゾネ」（畑の詳細は、弊社ホームページ「イレンカについて」のページをご参照ください）。



ヴィンテージについて

2016年は、イレンカにとって想像を絶する厳しいヴィンテージになりました。6月~開花期の低温と多雨による灰色カビ病の蔓延と結実不良に始まり、夏を通しての記録的降水量の多さ（平年比2.5~3倍）に相次ぐ台風接近の影響も重なり、病虫害の大発生が収穫期まで止まらず、ヴェレゾンから収穫日まで病果と虫の被害を手作業で落とし続ける日々でした。できる限り健全に熟した葡萄を収穫すべく、畑での選果作業を念入りに行い、10月21-22日に305Kgを収穫。赤ワインにして樽熟成するには満たない収量のため、醸しのロゼで仕込みました。ピノノワールの赤を造ることしか考えていなかった私どもにとって想定外の展開になりましたが、極少量ながら出来上がったピノノワール ロゼの魅力を実感できたことで、新たな可能性に開眼させてもらえる年であったと今はポジティブに考えております。

醸造について

手作業で除梗と破碎 → 3日間の低温浸漬（醸し） → プレス（バスケットプレス） → 低温にてデブルバージュ後、ステンレスの発酵タンクへ → 野生酵母による発酵が25~30日間（最高温度20度） → アルコール発酵後そのままシュール・リーにて熟成（約9か月。その間、自然なマロラクティック発酵あり） → 瓶詰前に澱引き → 2017年9月に瓶詰しました。清澄・濾過なし。生産本数：215本（750ml瓶） / アルコール度数：12.0% / 総亜硫酸添加量：40ppm

ワインの仕込みは、「10Rワイナリー」の設備を使わせていただき、必要に応じて同ワイナリーからのアドバイスとサポートを受けられるという恵まれた環境下で、基本的に私たち自身で行っております。

試飲ノート

外観は、輝きのある、ややルビーがかったサーモンピンク。香りは、赤系果実（苺、赤スグリ）の豊かなアロマに、ブラッドオレンジ、ルバーブそして薔薇のニュアンスが華やぎを与え、重層性を感じさせる。味わいは、ふくよかな赤果実が口中に滑らかに広がり、あとから柑橘系の心地よい酸味と、果皮のような苦みがフレッシュ感を添える。後味にしっかりと感じられる旨みと塩味は、ロゼになって（2015赤より）更に際立っていて、この畑のテロワールといえそう。優しい味わいの中に酸とミネラル感に支えられた芯があり、広範囲の料理に寄り添える、飲み飽きしない辛口ロゼです。抜栓翌日のリッチさを増した香り、味わいにもご注目いただきたいところ。

料理との相性

和食から洋食まで、素材を生かした、またはだしやブイヨンを活かした繊細な味付けの料理。

きのこ、野菜、白色系肉、白身魚、帆立の料理がおすすめ。

一般的なロゼのように冷やさず、常温でゆっくりと、前菜からメインまで、マリァージュと風味の変化を楽しんでいただけたらと思います。

《ご注文・お支払い・お届けについて》

*以下は、個人のお客様向けのご案内です。
飲食店様は、メールにてお問合せくださいませ。



I R E N K A

◆ ご注文について

- ご予約確認のメールが届きましたら、そのメールにご返信いただく形で下記をご連絡くださいませ。
 - ・お名前
 - ・お届け先ご住所 及び お電話番号
 - ・4月1日以降のお届け希望日・時間帯（お急ぎの場合はお知らせください）
- できましたら、ご予約確認メールをお受け取り後5日以内にご返信いただきたく存じます。

◆ お支払いについて

ご予約確認メールにてお知らせした代金を、10日以内に下記銀行口座のいずれかにお振込ください
ますようお願いいたします。

○三菱東京UFJ銀行 中野駅前支店 普通 0143870 ゴウドウガイシヤ イレンカ

○ゆうちょ銀行 記号 10140 番号 13459061 ド) イレンカ

他の金融機関からのお振込の場合：

[店名] 〇一八（読み ゼロイチハチ）[店番] 018[普通] 1345906 ド) イレンカ

○楽天銀行 第二営業支店（支店番号 252）普通 7098761 ド) イレンカ

*銀行振込手数料は、お客様の負担とさせていただきます。

◆ お届けについて

- 送料（ゆうパック）は、お届け先1件につき、本数に関わらず以下の通りとなります。

北海道	東北	関東・信越	北陸・東海	関西以西
450円	760円	810円	860円	960円

なお、チルド便ご希望の場合は、60サイズ220円が別途かかります。

- 時間帯指定は、午前/12~14時/14~16時/16~18時/18~20時/20~21時からご指示ください。

以上、ご不明の点またはご不都合がありましたらご連絡くださいませ。

ご注文をお待ち申し上げております！

合同会社イレンカ URL: www.irenka.co.jp

永井 邦代 e-mail: nagai@irenka.co.jp

mobile: 080-5528-6936

