

ANGELS & COWBOYS

2024 SONOMA COUNTY ROSÉ



オーナーのヨアヴ・ギラットと  
ワインメーカーのオンディーン・チャタン

## エンジェルス & カウボーイズ ロゼ 2024



私たちはソノマ・カウンティにこだわり、グルナッシュをベースにしたロゼを造っています。太平洋とサン・パブロ湾からの霧のパターンと冷涼な風は、ソノマ・カウンティの伝説的なブドウ栽培地域に無類の影響を及ぼしています。エレガントで爽やか、洗練されたロゼを造りたいという私たちの情熱は、これらの霧と風の区域に位置する畑に私たちを導きました。ここで私たちが求める明るい果実味と爽やかな酸味のバランスを達成するために、緻密で献身的な栽培に取り組み努力している生産者パートナーとの関係を深めています。

フランス・プロヴァンスのワインに敬意を払いながら、ソノマの豊かなブドウ栽培の伝統を継承したこのロゼは、グルナッシュを基調に、シラー、カリニャン、ムールヴェードルをブレンドしています。これらの品種は、果実味と旨味のダイナミックなバランス、そして様々な栽培技術や地域の微気候への適応力が高く評価されています。使用される果実は全て伝統的なロゼ醸造専用に栽培され、房ごと優しく压榨されます。複数の品種をブレンドするため、果皮接触時間は品種ごとに大きく異なり、グルナッシュは最も長く、シラーはごく短時間のみ接触させます。オーク樽は一切使用せず、ブドウ畑からグラスに至るまで果実のフレッシュさを保つスタイルを目指しています。

### テイasting・ノート

夢見るようなピンクのほのかな色合いで、明るく陽気な魅力にあふれるこのワインは、春の花々、ジューシーな核果、森のベリー、爽やかな柑橘、そして風味豊かな植物の香りが弾けるように広がります。香りは清々しい雨、白桃、牡丹の宴を思わせ、口に含むとネクタリン、黄金色のイチゴ、エルダーフラワー、サンザシの実が織りなす爽やかで優雅な味わいが広がります。香りは清々しい雨、白桃、牡丹のフェスティバル。口に含むとネクタリン、黄金色のイチゴ、エルダーフラワー、サンザシの実がもたらす爽やかで優雅な味わいが広がります。活気ある余韻には豪雨のようなミネラル感と潮風のささやきが漂い、生育期を通じてブドウ畑を包む清涼な霧の層への想いを込めています。

### スコア

90点 Wine Enthusiast

90点 Decanter World Wine Awards 2025

産地：ソノマ・カウンティ

品種：グルナッシュ主体、シラー、カリニャン、ムールヴェードル

TA：6.4g/L pH：3.29 残糖：0.26%

アルコール：12.5%

UPC：0-40232-09671-6

希望小売価格：¥3,400（税込¥3,740）

