



HUMAN PLATFORM

第6号 2012/10/6

発行元：兔ッ兔 FARM 前岡美華子

Mail : maeokay@ybb.ne.jp

とっ と 兔ッ兔 ファーム ニュース

Totto Wine 2011 ついにリリース



大変お待たせいたしました。大雪、酷暑の 2011 年、兔ッ兔ファームぶどう園で育ち、一房一房手摘みで丁寧に収穫されたぶどう(マスカットベリーA・ハニーブラック・ヤマソービニヨン)100%のビンテージワインです。

販売は下記のお店のみ！93本限定販売…約半数が予約済みです。(^^)

◎販売店：道の駅 清流茶屋 かわはら TEL(0858)85-5331
(営業時間 9:00~19:00)

◎販売初日：10月7日(日)

ラベルデザイン：COCOART ココアートデザインワークショップ

2年前に Studio-E 所属の植田諒介さんと何度もやり取りしながらできた兔ッ兔ファームのエンブレムを盛り込み作成いただきました。180度展開する松田さんのデザインの中から一つを選ぶのは難しいことでした。

何より兔ッ兔ファームに込められた私たちの想いを十分理解し、妥協することなく丁寧に対応いただきました。鳥取市在住の松田さんとの出会いでまた鳥取がさらに魅力的な街に見えてきました。松田さんは上地木工倶楽部で活動される木工人でもあります。

兔ッ兔ワイン 2011 テイスティングコメント

落ち着いた外観で今までの兔ッ兔ワインに比べ、しっとりした大人の雰囲気漂わせます。中心は濃いガーネットでエッジはピンクがっています。

香りは、力強く複雑です。ベースは、カシス、ブラックベリーにほのかにグーズベリーが混ざります。トリュフ、マッシュルームのキノコ香にムスクの動物臭が押し寄せ、クローブ・コショウなどのスパイスがアクセントを加えます。これに後から、サンザシ・アカシアの花の香りと甘いカラメル香が華やかさを演出します。

酸は強くタンニンも十分感じられ、キレがありながら芳醇な口当たりと印象深いのだ越しが長く続きます。

生ハムとチーズ、スモークサーモン、めんたい乗せクラッカー、オリーブのガーリックオイルがけ、ビターチョコなど、ちょっとした仲間でのパーティーや食事後のおつまみに合います。

まさに、凛とした経験ある大人の女性に楽しんでいただきたいビンテージです。