



## 仕様

地域：ニュージーランド / マールボロ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：10℃から14℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** グリルした核果や柑橘類、トーストしたヘーゼルナッツ、パンの耳などの力強いアロマを示し、複雑な火打石やミネラルの含みが支える。濃い味わいはエレガントで生き生きとしていて、ウエイトを感じる。熟した白桃と柑橘類の緻密な風味は、美味しくスパイシーなオークとしっかりとしたミネラルのテクスチャーとバランスが取れており、長く続く余韻が口中に広がる。**合う料理** 食事に良く合うシャルドネ。地中海料理、豚肉、鶏肉、マッシュルームのクリームパスタなどと好相性。

**葡萄品種** シャルドネ

**サステイナブル認証** SWNZ認証

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** マールボロ

**葡萄畑の位置** ラパウラ、レンウィック、アワテレ・ヴァレー

**気候** 冷涼

**地質** 多様な土壌

**収穫** 2022年は産地の一部で洪水が発生した異常なほど雨の多い冬を経て、土壌の水分が十分な状態で始まった。大きな霜に見舞われることはなく、11月のコンディションはやや雨が多かったものの、問題無く開花し、健全な収量が期待できた。残りのシーズンは涼しい天候と降雨に見舞われ、収穫期を迎えるにあたり病害の発生に最新の注意を払い、例年より収穫は遅かった。

**醸造** 果実は手摘み収穫し、房ごと圧搾。果汁は落ち着かせてから澱引きし、酵母といっしょに発酵。発酵の途中でフレンチオーク樽に移す（内25%は新樽）。マロラクティック発酵を行い、瓶詰め（2023年3月）に向けてブレンドする前に、テクスチャーとリッチな味わいを生み出すために、10ヵ月間澱とともに樽熟成を行う。

**熟成** フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内25%新樽

**酸度** 5.30g/L

**PH** 7.00

**残糖度** 0.48g/L

## 受賞歴

サクラアワード2024 ゴールド!

キャメロン・ダグラス MS92ポイント!

キュイジーヌ・マガジン 4つ星!

ワイン・オービット 93ポイント!