



Flametree
Chardonnay 2018
フレイムツリー シャルドネ

Vintage ヴィンテージ

2018年はマーガレットリバーにとってこの上なく素晴らしいヴィンテージでした。平年の冬の雨量の後に新芽が出始め穏やかな春が始まりました。夏の始まりは適度でしたが徐々に暑くなり凝縮した香りと切れの良い酸味のブドウの収穫を迎える事が出来ました。

Vineyards 畑

ウォルクリフに位置する2つの畑、ウィリヤブヤップ、トリートンの畑のブドウを使用。ウォルクリフの区画は有名なルーイン・エステート・ブロック20の挿し木が植えられており、ブレンド70%を占めます。残りはGin Ginと95クローンのもので、31%が手摘みで69%が機械で収穫。

Winemaking 醸造

透明なものと濁ったままのフリーランジュースはミックスされ64%がフレンチオークのパンチョで、36%が同じくフレンチオークのバリックで天然酵母で発酵。フルーツ本来のフレーバーを活かすため、発酵温度は18-25度で管理。熟成は全量の30%がオークの新樽で、残りは2~3回使用された古樽のフレンチオークで行います。2018年はMLFさせたものを8%程ブレンドさせ、4-6週間毎に澱と攪拌。複雑さと味わい深さを与えるため、数パーセントほど全房で発酵。9か月の樽熟成後、ブレンドと清澄。2019年1月にボトリング。

Tasting Notes テイスティング・ノート

シトラスオイル、フローラルな華やかさ、ドライピアー、グレープフルーツのアロマはフレンチオークの繊細さによって際だてられています。濁りのままのジュースも使用したことによりテクスチャがしっかりとしていながらも、すっきりとしていてドライな味わいとなっています。今すぐ飲まれても中期的に寝かせても楽しんでいただけます。

Technical Specifications テクニカル情報

ブレンド	シャルドネ100%
アルコール度数	13.4%
酸度	7.3g/L
pH	3.37



白 辛口 750ml
参考小売価格 [税別] ¥3,200

- お問い合わせ -

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>
酒類事業本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424