



**Embers**  
**Chardonnay 2018**  
エンバース 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。平年的な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、トリートン、ウィリヤブラップの畑から。クローンはGin Gin3及び5を使用。この3つの地域は、素晴らしいシャルドネを作り続けてきた長い歴史のあるマーガレットリヴァーを代表するシャルドネの産地です。

### Winemaking 醸造

収穫は機械と手摘みにて実施。ブドウは破碎後冷却。プレスは3-4日かけて行われます。全てのバッチは発酵槽に入れる前に暖められ自然発酵されます。その際、いくつかのバッチはうま味を形成するため、荒い粒のまま発酵。発酵槽は過度な樽臭を防ぐため3-4年の古樽を使用します。またフレイムツリーの他のシャルドネとは対照的に、エンバース・シャルドネはやわらかなテクスチャを求め50% MLFを行っています。

### Tasting Notes テイスティング・ノート

香りはネクタリン、洋ナシ、メロンフルーツと共に古樽や澱から来るスイカズラのニュアンスも感じられます。味わいはフルフレーバーで熟したトロピカルフルーツやバタースコッチを感じさせます。また樽やタンクでの澱とのコンタクトにより重厚さも加わっています。これら果実感のテクスチャやクリーミーさを感じさせる澱のニュアンスがこのワインの特徴です。

### 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	13.0%
酸度	6.40g/L
pH	3.38



白 辛口 750ml  
参考小売価格 [税別] ¥2,400

— 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