



DOMAINE NATURALISTE

BY BRUCE DUKES

Margaret River



Discovery Syrah 2016

ディスカバリー シラー

マーガレットリヴァーのシラーはその若々しさと香りの高さで心に留め置くべきワイン。アロマはジューシーなブラックチェリーやボイゼンベリーとともに挽いたペッパーの香りで溢れています。熟したタンニンによるキメの細かな質感で、ワインに骨格と深みを与えています。

シドニー・インターナショナル・ワインショー ブルーゴールド

| | |
|---------|---|
| 産地 | オーストラリア 西オーストラリア マーガレット・リヴァー |
| ヴィンテージ | 雨が長く長く寒い冬は春に向けて良い準備期間でした。程良い温度と適度に吹く夏の風に加え、行き届いたキャノピーマネージメントにより、新鮮な果実が育ちました。 |
| 収穫 | 2016年3月14日 |
| ブドウ品種 | シラー100% |
| 醸造 | エレガンスさを残すため完熟する前に収穫。除梗したブドウを粒のまま20-22℃の低温発酵。これにより一部はマセラシオン・カルボニックが行われ、ピュアなシラーの個性を引き出されています。冷涼地産の特徴であるミディアムボディーでバランスの取れたワインです。 |
| 熟成 | 228リットル及び500リットルのフレンチオーク（主にAllier及びVosges産）で澱引きせずに1年。 |
| 飲み頃 | 5年間はお楽しみ頂けます。 |
| お料理 | マッシュルームが詰められたミートパイ等。 |
| アルコール度数 | 13.8% |

赤 ミディアムボディ 750ml
参考小売価格 [税別] ¥2,600

— 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