

GIANT STEPS

YARRA VALLEY

2017 TARRAFORD VINEYARD CHARDONNAY



白／辛口 750ml
参考小売価格（税別） ¥5,500

ジャイアント・ステップス テラフォード・ヴィンヤード シャルドネ

生産地	オーストラリア ヴィクトリア州 ヤラ・ヴァレー
ブドウ品種	シャルドネ100%
クローン	P58
収穫	2017年3月
ボトリング	2018年1月
度数	13.5%
酸度	6.2g/L
Ph	3.21
生産数	350ケース

ヴィンテージ

2017年は教科書通りの冷涼な天候であった。冬の間は適度の降雨量と冷涼な天候で芽を良く寝かせる事が出来、ヴァレーの状態も良好なまま春を迎えた。ブドウが育つ時期には適度な雨と穏やかな冷涼さと豊かな日差しに恵まれ過度な高温にはならなかった。その結果、ブドウはじっくりと熟成し酸味や甘味と薫りが見事なまでに調和した。そしてワインは素晴らしいストラクチャーとはっきりとした酸味と果実味に支えられたディテールを持ち合わせた。

醸造

ハンド・ピックされたブドウは全房のまま自重でプレスされる。その後500Lのフレンチ・パンションに移され天然酵母で発酵させる。熟成には20%の新樽、80%の古樽のフレンチオークにて10か月間行われ、うち最初の2か月間はバトナージュを実施。最小限のフィルタリング、清澄のみで重力に任せてボトリングを行う。

ブドウ畑 | テラフォード・ヴィンヤード

立地	Tarrawarra
植樹	1998
標高	100m
土壌	グレー・クレイ層
方角	北と南東に面した斜面
面積	21 エーカー（約8.5ヘクタール）

テラフォード・ヴィンヤードは谷間の非常に狭い地区に位置するため、隣の地区よりも冷涼なマイクロ・クライメートを持つ。この様な多面的な地域特性とクローンによりワイン造りの多様性を生み出している。ヴァレーの中でも比較的暖かい場所ではあるが、シャルドネの酸度を自然に高め（pHは低め）スッキリ且つしっかりとしたストラクチャーや、しっかりとしたレモンやグレープフルーツのニュアンスを持つ長い余韻のあるワインになる。

— お問い合わせ —

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