

GIANT STEPS

YARRA VALLEY

2017 WOMBAT CREEK 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 ウォンバット・クリーク・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	I10V1
収穫	2017年3月
ボトリング	2018年1月
度数	13%
酸度	6.0g/L
Ph	3.39
生産数	435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 | ウォンバット・クリーク・ヴィンヤード

立地	Gladysdale
植樹	1988
標高	420m
土壌	火山岩質(鉄分の多い赤土)
方角	北東向き斜面
面積	39 エーカー(約15.8ヘクタール)

ウォンバット・クリーク・ヴィンヤードはヤラ・ヴァレーで最も標高が高いヴィンヤードで究極のクール・クライメイト・ワインを造れる場所である。当初はスパークリングワイン用のベースワインを造るため、1988年に植樹されたが、時が経つにつれシャルドネやピノ・ノワールのスティールワインを造るようになった。

鉄分を多く含む火山岩質の土壌や小石は、極めてソフトで且つ余韻が長く続くしっかりとした味わいのワインを産み、近隣のアップル・ジャック・ヴィンヤードのワインと比較しても対照的な味わいになっている。

— 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