

ディスカバリー シャルドネ

Discovery Chardonnay

商品コード	AUDN201
JANコード	9348179000157
ワイナリー	ドメーヌ・ナチュラリスト
生産国	オーストラリア
産地	西オーストラリア州 / マーガレット・リヴァー
ヴィンテージ	2023
色/味わい	白/辛口
ぶどう品種	シャルドネ100%
容量/入数	750ml/12
キャップ	スクリューキャップ
アルコール	13.00%

醸造方法

シャルドネの純粋な個性を維持しつつ複雑さとテクスチャーを表現するため、オークの香りが控えめなフレンチオーク樽で熟成。 澱と共にフレンチオークで7か月間熟成。熟成中はバトナジューを週3回実施。

コメント

グレープフルーツ、ジャスミンの花を想わせる香りに微かにオークのニュアンスが混じります。ナチュラルな酸味のエレガントな味わいのワイン。

ペアリング

シーザーサラダ、仔羊の肉料理、魚料理

飲み頃

直ぐに飲んでいただいても、また5年ほど熟成を楽しみいただいても。

特徴など

マーガレット・リヴァー南部の典型的な冷涼な気候で育まれたシャルドネ。クローンはGin Gin。収穫は新鮮さとのバランスを見て完熟する前に行われます。一言で表せば春の化身、溢れる香りに豊かなテクスチャー、上品で魅力的な個性のあるワイン。
2019年３月末、ソムリエ世界大会を終えたばかりの岩田氏とともに、西オーストラリア、マーガレット・リヴァーへ赴き、新たなポートフォリオを探索して参りました。

岩田セレクション・ワイン
2019年3月末、ソムリエ世界大会を終えたばかりの岩田氏とともに、西オーストラリア、マーガレット・リヴァーへ赴き、新たなポートフォリオを探索して参りました。
20以上のワイナリーから、日本市場にマッチし産地の特徴が良く表現できている特に優れた3つのワイナリーが選定され、2019年秋に日本に上陸したワインです。

GRNワインコンサルタント 岩田渉氏

受賞・評価

【2021】
91 points - Decanter world wine award 2022
91 points - James Suckling

標準小売価格 ￥3,200（税込￥3,520）