

レヴァンティーン・ヒル　エステイト　シャルドネ

Levantine Hill Estate Chardonnay

商品コード	AULH205
JANコード	9346863001909
ワイナリー	レヴァンティーン・ヒル
生産国	オーストラリア
産地	ヴィクトリア州 / ヤラ・ヴァレー
ヴィンテージ	2019
色/味わい	白/辛口
ぶどう品種	シャルドネ100%
容量/入数	750ml/6
キャップ	スクリューキャップ
アルコール	13.50%

醸造方法

メンドーサ・クローンの東向きのブロックから主に供給されます。全てのブロックは手摘みで収穫され、選果され、全房プレスされます。プレスした果汁は一晩で沈殿し、粗く澱引きした後、直接樽に入れ、野生発酵と培養酵母発酵の両方を使い発酵。樽の中で最小限の撹拌で澱とともに熟成させます。

コメント

このワインは、シャルドネの張りのある骨太な表現という近代的なスタイルを意図的に排除し、ボディ、フレーバー、口当たりの重さが、構造、テクスチャー、適切な酸味と共存できるバランスを見事に表現したシャルドネです。 火打石、梨、白桃、アーモンドミール、マカデミアの香り。 白い花、トースティー、キャラメル、擦ったマッチ棒のような複雑な香りが下地にあります。程よく緊張感のある酸が、風味の強さと重さを支え、持ち上げています。ローストしたカシューナッツ、スコッチフィンガービスケット、繊細なバニリンのフレーバーが、テクスチャーを支えるチョーキーなミネラル感と交錯する。余韻のある風味は、正確な酸味と果実味のバランスと共鳴し、長く続きます。

飲み頃

熟成可能期間：10年+

テクニカルデータ

発酵および熟成は樽使用。メルキュリー、サン・マルタン、タランソー、カヴァン、ドローの各クーパレージの容量2280、500、350、300、228リットルの高級フレンチオーク（22％新樽）で10ヶ月間熟成させる。

特徴など

エステートシリーズのワインは、すべてマロンダ・ハイウェイ・エステートで栽培されたブドウを使用した単一畑のワインです。 このシリーズでは、伝統的なワイン造りの技術と、フランスの古典的な単一品種のシラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、 シャルドネ、ピノ・ノワールのワインが見事に表現されています。 これらの品種は、ヤラ・ヴァレーが羨望の的となる評判を築いた主力品種でもあるため、エステートシリーズは、 レヴァンタイン・ヒルの特性を最もよく表現していると言えるでしょう。 そのため、エステートの称号を誇らしげに掲げています。 すべてのエステートワインは、ヴィンテージから3年後にリリースされます。 他のレヴァンタイン・ヒルのワインと同様、エステートシリーズは少量ずつ手作りされているため、各品種の年間生産本数は非常に限られています。

標準小売価格　￥12,000（税込￥13,200）