

キャサリーンズ・パドック　シャルドネ

Katherine's Paddock Chardonnay

商品コード	AULH209
JANコード	9346863002029
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	2018
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	コルク
アルコール	13.50%

畑

北東向き。カベルネ・ソーヴィニョンの畑であるサマンサパドックと地理的に同じで、グレートディヴァイディング山脈から吹く涼しい風と東向きの早朝の日差しの両方を取り込むのに最適な場所に位置しています。その標高と角度、斜面の向きから従来のヴァレーフロアのシャルドネよりもかなり遅い時期に収穫されます。 このシャルドネは、ブルゴーニュのグラン・クリュ・モンラッシェへの敬意と挑戦です。

醸造方法

手摘みで収穫し、ホールバンチプレスしてタンクに入れ、一晩かけて落ち着かせます。最低限固形物を除いて濁ったジュースを天然酵母と培養酵母を使用し、100％樽発酵させる。樽の中で最小限の撹拌で澱とともに熟成させる。いくつかの樽は100％マロラクティック発酵をさせる。

コメント

北東向きのP58クローンの豊かさ、力強さ、クラシックさと、東向きのメンドーサ中央ブロックの果実の力強さ、南東向きのバーナード95クローンの骨太なストラクチャーとチョーキーなノートが融合しています。シャルドネは、ボディ、フレーバー、口当たりの重さと、ストラクチャー、テクスチャー、抑制された酸が共存しています。レモンカード、赤リンゴ、エルダーフラワー、セージリーフ、キャラウェイシードなどの濃厚なアロマが広がり、湿った石やマッチのような香ばしい要素もあります。味わいはカリン、ハニーサックル、塩味のキャラクターを表現し、持続性のあるフレーバーは、繊細なオークと共に良いグリップをもたらします。長いフィニッシュ。

飲み頃

熟成可能期間：15年+

テクニカルデータ

発酵と熟成に使用。メルキュリー、フランソワ・フレール、サン・マルタン、タランソーの産の容量500、350、300、228リットルの超高級フレンチオークで10ヶ月間熟成（22％新樽）。

特徴など

ファミリーパドックは、中心にレヴァンティーン・ヒル・エステートが位置する、ルヴァンの丘をぐるっと囲むように位置しているワイン畑。このパドックは、ルヴァンの丘の象徴的で、あらゆる意味で中心地であることを意味しています。 エリアス・ジュレイサティは、急勾配の岩山だった場所をブドウ栽培に最適な場所に変えた後、ブドウの木の各ブロックに、彼の妻コリーンと娘のサマンサ、メリッサ、キャサリンの名前を付けました。 それらのブロックで栽培されたブドウから造られる4種類のワインは、ブルゴーニュのグラン・クリュワインやボルドーの1級ワイン、エルミタージュをイメージした、すべてシングルヴィンヤードワインです。 コリーンズ・パドック・ピノ・ノワール、サマンサズ・パドック・メランジュ・トラディショネル、メリッサズ・パドック・シラーはヴィンテージから最低4年後に、キャサリンズ・パドック・シャルドネはヴィンテージから最低3年後にリリースされます。 これらのワインは最高