



サマンサズ・パドック メランジュ・トラディショナル

Samantha's Paddock Cabernet Sauvignon

商品コード	AULH512
JANコード	9346863000926
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	2016
色/味わい	赤/フルボディ
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン86%、メルロー8%、プティ・ヴェルド3%、カベルネ・フラン2%、マルベック1%
容量/入数	750ml/6
キャップ	スクリューキャップ
アルコール	13.00%

畑

このサマンサと呼ばれるパドック・ヴィンヤードの一部は、土地の急勾配と、地下にある岩の継ぎ目や露頭の存在から、専門家からは植樹が無理だと思われていたブロックです。しかし、神の恩寵と、ダイヤモンドを先端につけた掘削装置 を7カ月間使用することで、完璧なブドウ畑を設置することができたのです。伝統的なボルドー左岸の品種を植えた サマンサパドックは、ボルドーのプルミエクリュの畑に対する、私たちの挑戦です。

醸造方法

すべての果実は、手摘み、手で選果、除梗、破碎されを直接オープンファーマンターに移注ぎ込まれました。カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローの一部の区画には、複雑さを増すために茎を戻し入れました。発酵は自然酵母で行われ、3分の1程度でCSMとBDX株の培養酵母を接種。色とタンニンの非常に穏やかな抽出と統合を促進するため、タンクは1日に1回まで手作業のパンチングダウンまたはルモンタージュを施しました。発酵温度は、最高32℃になるようキープ。キュヴェゾンの期間は、果皮の上で5日間から5週間。タンクは個別にプレスされ、一晩落ち着かせ、新樽と熟成した高級フランス産バリックの組み合わせに漉引きされました。ボトリング前にブレンドする前に、すべてのパンチはそれぞれ個別にで熟成させました。

コメント

この5年目のヴィンテージは、カベルネ・ソーヴィニヨンをベースにしたクラシックなワインに敬意を表し、それを反映させるという私たちのコミットメントを象徴しています。レッドカラント、ブラックベリー、ブランプル、ピンクペッパーコーン、セージリーフなどの控えめな果実味と、クローブ、シダー、シガーボックスなどの複雑な香りの要素が特徴です。口当たりはしなやかで、鉄分の特徴やベリーのコンポート、燻製肉、四川胡椒、カカオニブなどの風味が感じられます。シルキーなテクスチャーは、素朴でありながら堂々としたタンニンを経て、若々しい味わいに落ち着きます。味わいと重みがあり、深みのある長さを持ち、自信に溢れた響きのあるフィニッシュに向かって突き進みます。若いうちは、デキャンタージュすることを強くお勧めします。

飲み頃

熟成可能期間：15年+

テクニカルデータ

フレンチオーク100％（新樽65％）225リットルのバリック（主にセガン・モロー、サン・マルタン、タランソー、ボシュエ、エルミタージュ、ドロー産）で16ヶ月間熟成させる。

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

GRN

Global Refreshment Network 酒類事業本部

TEL

03-6435-0400

<http://www.grncorp.co.jp>

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نز・パドック・ピノ・ノワール、サマンサズ・パドック・メランジュ・トラディショナル、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NZ・パドック・シャルドネはヴィンテージから最低6年後にリリースされます。これらのワインは最高級品で、毎年各ラベルで限られた本数しか生産されません。

標準小売価格

¥ 30,000（税込 ¥ 33,000）