


# ブロンド・クロウ　ロゼ

**Blonde Crow Rose**

| | |
|---|---|
| **商品コード** | AUWC403 |
| **JANコード** | 9329833006623 |
| **ワイナリー** | ウエスト・ケープ・ハウ |
| **生産国** | オーストラリア |
| **産地** | 西オーストラリア州 / グレート・サザン |
| **ヴィンテージ** | 2022 |
| **色/味わい** | ロゼ/辛口 |
| **ぶどう品種** | ピノ・ノワール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% |

## 畑

西オーストラリア　グレートサザン　マウントベッカー、土壌：一般的に礫質壌土（花崗岩の突起に由来するラテライト質の礫質壌土と砂質壌土が混じる）気候：地中海性気候」で、冬の降雨量が多く、成熟期は乾燥している。マウント・ベッカーは日中の気温差が激しく、大陸性気候の側面が強い。生育期は暖かい日差しが降り注ぎ、日照時間が長く、果実の成熟に最適な条件となる。夜は涼しいため、ブドウ本来の酸味が引き出され、保持される。

## 醸造方法

直接圧搾法。果汁は冷やして落ち着かせ、発酵のためにタンクに澱引きする。3〜4週間の自然発酵を行い、土着酵母で辛口に仕上げられました。

## コメント

光沢のあるピンクゴールドが垣間見えるサーモンピンクの色調。繊細でフローラル、軽やかで、ベイクドチーズケーキやポプリの香りがワインに複雑さを与えます。口に含むと、フルーティーというようりかは、しっとりとした質感、重さ、マウスフィールを楽しめます。乾燥させたイチゴのようなニュアンスが穏やかなタンニンとよく調和がとれ、余韻のドライなタッチを演出します

## ペアリング

ワイン単体でも美味しく、また、軽めの味付けをした肉料理と相性抜群です。

## テクニカルデータ

pH 3.33、TA 5.5g/L

## 特徴など

ブロンド・クロウは、黄金の髪を持つカラス。 群れとは異なり、誇りを持って「他者との違い」を楽しみます。 それぞれの品種の特徴が最もよく発揮されるよう、 無清澄、無濾過、介入を最小限に抑えたワイン造りにより、 最もピュアな状態で残されています。

| | |
|---|---|
| **標準小売価格** | ￥3,800（税込￥4,180） |