



## 仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラーズ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：15°C

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**ティスティングノート** 深い赤色。ブーケ。ノーズはブラックオリーブと温州みかんの果実を示し、微かな焙煎コーヒーの香りを背景に持つオークが調和している。フルボディでエレガント、豊かなシラーズの風味に、滑らかなテクスチャーのタンニンが長く続く。柔らかくまろやかな酸味は、ジューシーな味わいを与えている。

**合う料理** ローストした赤肉、麺料理などと好相性

**葡萄品種** シラーズ99.8%、グルナッシュ0.2%

## 畑 / 酿造方法

**テロワール** 温暖な気候、穏やかな海洋の影響を受ける

**葡萄畠の位置** クナフラ、南オーストラリア

**気候** 温暖な気候

**地質** オレンジ色の粘土質土壤の上に砂質のオーガニックローム土壤

**収穫** 開花時の天候の影響で平均より低い収量。マクラーレンヴェイルの降雨量は、暖かいと同時に涼しかった7月のため、平均をわずかに上回った。11月20日の非常に暑い1日が開花した葡萄樹に影響を与え、12月中旬には涼しく風の強いコンディションが結実に影響した。12月後半には非常に暑い状況が続いた。1月の好天は12月の乾燥を和らげるのに役立った。1月、2月ともに平年より涼しく、極端な天候の変化もなく、長い成熟期間となった。比較的穏やかなコンディションが3月まで続き、理想的な収穫条件となった。控えめな収穫量から、果実の品質は良好で、エレガントで程よい力強さを示している。

**醸造** 気温の低い夜間に収穫する。ドライさを得るまで発酵し、圧搾前にスキンコンタクトでマセラシオンを行う。熟成に使用したオークは、主にフレンチオークの新樽を使い、果実の甘味を出すために、一部2年目のアメリカン・オーク樽を使用。柔らかいタンニンのストラクチャーを得るため、軽く清澄を行う。

**熟成** 100%オーク樽で15ヵ月熟成、内15%フレンチオークの新樽、20%2年目のフレンチオークの大樽、一部2年目のアメリカンオーク樽で熟成

**酸度** 6.7g/L

**PH** 3.42g/L

**残糖度** 0.35g/L