

ホワイトヘイヴン シャルドネ (2022)

9318445

ホワイトヘイヴン・ワイン・カンパニー

ニュージーランド



仕様

地域： ニュージーランド / マールボロ

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

ティスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 10°Cから14°C

容量： 750ml

説明

ティスティングノート グリルした核果や柑橘類、トーストしたヘーゼルナッツ、パンの耳などの力強いアロマを示し、複雑な火打石やミネラルの含みが支える。濃い味わいはエレガントで生き生きとしていて、ウエイトを感じる。熟した白桃と柑橘類の緻密な風味は、美味しくスパイシーなオークとしっかりとミネラルのテクスチャーとバランスが取れており、長く続く余韻が口中に広がる。

合う料理 食事に良く合うシャルドネ。地中海料理、豚肉、鶏肉、マッシュルームのクリームパスタなどと好相性。

葡萄品種 シャルドネ

サステイナブル認証 SWNZ認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畠 / 醸造方法

テロワール マールボロ

葡萄畠の位置 ラパウラ、レンウィック、アワテレ・ヴァレー

気候 冷涼

地質 多様な土壌

収穫 2022年は産地の一部で洪水が発生した異常なほど雨の多い冬を経て、土壌の水分が十分な状態で始まった。大きな霜に見舞われることなく、11月のコンディションはやや雨が多くたものの、問題無く開花し、健全な収量が期待できた。残りのシーズンは涼しい天候と降雨に見舞われ、収穫期を迎えるにあたり病害の発生に最新の注意を払い、例年より収穫は遅かった。

醸造 果実は手摘み収穫し、房ごと圧搾。果汁は落ち着かせてから濾しきし、酵母といっしょに発酵。発酵の途中でフレンチオーク樽に移す（内25%は新樽）。マロラクティック発酵を行い、瓶詰め（2023年3月）に向けてブレンドする前に、テクスチャーとリッチな味わいを生み出すために、10ヵ月間樽とともに樽熟成を行う。

熟成 フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内25%新樽

酸度 5.30g/L

pH 7.00

残糖度 0.48g/L

受賞歴

サクラアワード2024 ゴールド！

キャメロン・ダグラス MS92ポイント！

キュイジーヌ・マガジン 4つ星！

ワイン・オービット 93ポイント！

後続2023ヴィンテージ

サクラアワード2025 ダブルゴールド＆ダイヤモンドトロフィー、女性ワインメーカー賞、天ぶらに合うワイン賞！

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp

PIEROTH

ジェームス・サックリング 91ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp