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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 10℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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した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
サスティナブル認証 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。**

畑 / 醸造方法

テロワール マールボロ
葡萄畑の位置 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はなく、11月のコンディションはやや雨が多かったものの、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澱引きし、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ヵ月間澱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、天ぷらに合うワイン賞！

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

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