レコンフィールド シャルドネ (2021)

9299082

リチャード・ハミルトンワイン グループ

オーストラリア

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：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%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑がかった淡い麦わら色。ノーズは熟したたネクタリンとほのかなフレンチオークのバニラの芳香を示す。ミディアムボディ、長く続く核果の風味を伴い、後味は生き生きとしたミネラルの酸味を含む。

合う料理 グリルチキン、風味豊かなシーフード（甲殻類、サーモン、マグロ）、焼きそばや麺類などと好相性。

葡萄品種 シャルドネ100%

畑 / 醸造方法

テロワール 冷涼な気候 、雨の多い冬と乾燥した夏
葡萄畑の位置 クナワラ、南オーストラリア
気候 冷涼な気候
地質 テラ・ロッサの石灰岩土壌
収穫 2021年はクナワラの真の偉大なヴィンテージの一つとして記憶されるであろう。11月の完璧なコンディションにより、開花期間が非常に短く、すべての品種で均一で一貫した成熟が実現した。生育期は非常に穏やかで均一であったため、葡萄樹が果実のポテンシャルを十分に発揮する時間があった。全般的に乾燥したコンディションは、清らかな葡萄に最適で、風味を凝縮するために小さな実をつけた。収穫は近年よりやや遅めで、ゆっくりと成熟し、最適な風味を持つ葡萄を収穫することができた。ワインは、果実味の強さと骨格を持ち、長期熟成向きである。
醸造 シャルドネは樹齢35年近く、ミネラル感のある酸味を持つ素晴らしいスタイルを生み出す。実の比率を高くして発酵させることで、滑らかな口当たりとテクスチャーに寄与する。フレンチオークの大樽で10ヶ月間発酵・熟成させることで、複雑味を増す。2022年2月：瓶詰め前に軽い清澄を行う。
熟成 100%フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内20%新樽、12%２年目樽、53%４年目樽

酸度 6.5g/L
PH 3.20g/L
残糖度 0.15g/L

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