# アカルア シャルドネ (2024)

9357369

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

ニュージーランド

## 仕様

地域： ニュージーランド / セントラル・オタゴ

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： 14℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ゴールドがかった、綺麗な淡い麦わら色。表情豊かなノーズは、核果、メロン、ブリオッシュ、柑橘類の花、火打ち石を示す。ドライな味わいが広がり、熟した甘い桃、洋ナシ、マルメロ、レモンカード、トーストしたオークが感じられる。素晴らしくバランスが取れていて、リッチで凝縮した、核果を含む長い余韻のフィニッシュが続く。
**合う料理** グリル魚、キノコのリゾット、ロースト野菜、山羊のチーズやグリュイエールなどと好相性、またアペリティフにも最適
**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、ご了承ください。**

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 畑は海抜240～270メートルに位置し、生育期は典型的な乾燥気候で、日中は暖かく、夕方は涼しい。土壌は典型的な砂質ロームと片岩で、水はけがよく、肥沃度は低い。
**葡萄畑の位置** セントラル・オタゴ
**気候** 半大陸性気候
**地質** シストと砂質ローム土壌
**収穫** 手摘み
**醸造** 房ごと丁寧に圧搾し、樽とアンフォラに移し、澱といっしょに約7ヵ月発酵とマロラクティック発酵する。
**熟成** フレンチオーク樽と砂岩アンフォラで10ヵ月熟成

**酸度** 5.99g/L
**PH** 3.24
**残糖度** 1.39g/L

## 受賞歴

**ジェームス・サックリング　93ポイント！**
**キャメロン・ダグラス　93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