

# C68 ワインコレクション C68 2017

2017年 750ml



白ワイン  
生産地: 南アフリカ | 収穫地: パール地区  
生産者: Druk My Niet / ドルック・メイ・ニット

## 成分分析

アルコール度数: 12.60%  
残糖度 g/l: 2.5g/l  
滴定酸度 g/l: 5.59g/l  
酸度 pH: 3.51  
品種: 古木のシェニンブラン 100%

## 特徴

味: 辛口

## テースティングノート

香り: 鮮やかなフレッシュパイナップル、皮をむいたキンカン、オレンジの花。

味: 煮込んだキンカンと心地よい酸味、それから途中でクリーミーな感覚があつて、後味は暖かいブリオッシュの味わい。

## おすすめ料理

風味豊かなシーフード料理、さっぱりした味わいのパスタ、リゾット、香辛料の効いたカレー

## 収穫地について

このシェニンブランは、パール地域の、二つの葡萄のブロック畑で、それぞれ1968年と1962年に植えた古い葡萄の木のもので、この葡萄畑は、古代に形成された花崗岩と頁岩で出来ていて、それぞれ果実に独特な風味を生み出しています。私たちの土壌は独特で、花崗岩の中でも黄色い粘土質の地層に位置し、とても砕けやすい脆い性質があります。そのため葡萄は、容易に地下に根を張って伸びることができ、雨が降らない時期でも、地下から水分を補充することができます。それにより適度な葉と、適度な果実が育ちます。暖かい気候や風の多い気候は、葡萄に程よいストレスとなり、小粒で、濃厚な果実になります。そのような葡萄は素晴らしい濃縮した、複雑さのあるワインを作り出します。統轄された熟練の害虫および病害の管理では、育成環境からの悪影響を減らし、土壌と葡萄の健康が向上するよう勤めています。各ブロックでは、良質な葡萄の育成と品質維持のため、斜面の向き、日当たり、ブドウ品種ごとのストレス反応に合わせた、その場その場で必要な作業を手作業で行っています。

## 製造過程

収穫は、一番涼しい時間帯に行く。処理前に、冷却室に置いておく。葡萄は、房そして果実レベルでじっくり区分し、良い状態の果実のみを発酵に使用する。この二つのブロックの畑は、21~22Brix（糖度）程度で、一カ月ずらして収穫される。醗酵は500ℓの新樽、255ℓの古い樽、それと、ステンレススチールタンクで行う。

味わいの複雑さを増すように、天然と培養、両方の酵母使っている。細かい澱は週に一回バトナーージュ（澱を攪拌/混ぜること）された。

自発的なマロラクティック発酵は、ほとんどの樽で行われた。

樽で4ヶ月熟成して、それからブレンドし、ボトルに入れた。

