

# ヘリテージレンジ ブラン・ド・ブラン MCC NV

750ML

MCC（メソツデュキャップクラシック）スパークリングワイン

生産地：南アフリカ | 収穫地：ステレンボッシュ地区

生産者：Lanzerac /ランゼラック



## 成分分析

アルコール度数： 12.5%

残糖度 g/l： 5.0g/l

滴定酸度 g/l： 6.5g/l

酸度 pH： 3.27

品種：シャルドネ 100%

## 特徴

ボディ：フル

味：辛口

## 収穫地

ヨンカースフック（Jonkershoek）谷での3つのシャルドネ収穫ブロック、L10, J2, J7を利用。ブロックは9～21年目の畑で、沢山のクローンからなるのでワインに複雑さが生み出される。ブロックの土は、ほとんどが深層の砂質土壌で、海拔166～375mです。

収穫、刈り込みは、全て手作業。葡萄を傷めないように非常に気を使い、状態の良い葡萄のみを収穫。

収穫：1月最後の週と2月最初の週。

## 製造過程

収穫後に葡萄はすぐに貯蔵庫に運ばれて房ごとプレスされた。房ごと潰すことで、繊細な味わいのみ抽出を可能にします。ブドウの皮にある苦味となるフェノール成分が抽出されるのを防ぎます。

プレスの後、48時間ステンレスタンクで寝かせ、それから漉きし小さなステンレスタンクへ。各ブロックのワインはそれぞれ別々にタンクで発酵する。8月にブレンドをして、瓶内二次発酵に使用するベースワインの準備を行う。瓶内発酵は2週間程度かかります。そして12ヶ月間、瓶内で漉きと併せて寝かせて、漉きを行って、ドッサージュ（補糖）して打栓する。

## テイスティングノート

酵母由来のクリーミーなビスケットの味わいが、爽やかな柑橘類とりんごの風味に見事に調和する中、きめ細やかな泡が舌の上で弾けます。

飲み頃：2018年～2022年

## おすすめ料理

スモークサーモンとキャビアに理想的な組み合わせです。

フルーツとパルメザンチーズのサラダ、または焼き立てのパンをオリーブオイルにディップしたものに合う。