

# プレミアムレンジ シャルドネ 2018

2018年 750Mℓ

白ワイン

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： 14.12%  
残糖度 g/l： 3.7g/l  
滴定酸度 g/l： 6.1g/l  
酸度 pH： 3.33  
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、8つの畑ブロックを利用。D5, L1, L2, L3, L11, L12, J2, J7は3～22年目の畑で、様々なクローンが植えられておりワインに複雑さを与える。ブロックの土は、ほとんどが深層の砂質土壌で面積は8.82haです。合計収穫量は5.01t/haでした。海拔は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：2018年1月末～2月上旬。

## 製造過程

収穫の後、貯蔵庫で葡萄の房を手で選別して茎を除いて潰した。プレスする前に15℃まで冷やした。プレスしてから48時間寝かせて漉し上げた。ワインの70%は、300Lのブルゴーニュ式フレンチオーク樽で発酵し、残りの30%はステンレススチールタンクで発酵した。新樽、2回目、3回目、4回目使用の樽を使ってできるかぎり果実味をオークで失わないようにした。各ブロックのワインはそれぞれ違う酵母と接触させ、別々に発酵した。

発酵の後に樽内のワインを7～8ヶ月間漉しを寝かせたままにし、週一回混ぜた。約9ヶ月後、ワインをブレンドして瓶に入れた。

## テイスティングノート

フルボディで、柑橘系の力強い香りとともに複雑なその他の香りもする：レモン、クローバー、ジンジャー、バニラ。味わいは、果実味、酸味、滑らかさのバランスが素晴らしく、余韻が長い。

飲み頃：2018年～2020年

## おすすめ料理

スモークサーモン、スズキなどの白身魚。フェネルのピューレと魚介料理。ポークまたはロースチキン、クリームパスタ、魚介パエリアなどお楽しみください。