

BASS RIVER

Bass River バス リヴァー

ワイナリー紹介

[オーナー : Butera ファミリー]

[ワインメーカー : Pasquale and Frank Butera]

バスリバーは100%家族所有のエステイトワイナリーです。他ワイナリーとの違いは、複数の品種クローン(MV6, G5V15, 777, 114, Abel)から造られる100%ギップスランドの単一エリア産のワインであり、昔ながらの最小介入でワイン製造を実践していることです。Buteraファミリーは、1998年(ハウス・ブロック)と2006年(リバー・ブロック)にブドウを植えました。彼らの土地は、フィリップ島と西ポートベイの近くのヴィクトリア州の南ギップスランド地域にあり、ワイナリーはバスリバーとスツレッキエリアに隣接しています。彼らは、ブドウの品種毎にブドウ園管理技術を駆使し、収量を管理し、ブドウ柵の健康状況を常に監視・改善しています。彼らは天然の肥料を造り、ワイナリーの中で熟成させています。彼らはブドウ畑から除草剤の使用を排除し、2020年までに有機認証され、バイオダイナミックなブドウ園として運営することを目標としています。

2020 Chardonnay(シャルドネ)

産地 : ヴィクトリア州 ギップスランド
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : シャルドネ 100% (クローン:Mendoza, Penfolds 58, I10v5 & I10v)
樽熟成 : 10ヶ月
アルコール度数 : 12.5%
参考小売価格 : ¥ 5,516 (税別)

【ワインの特徴】

“シングルハウスブロックリリース”シリーズのワイン。品種本来の特徴とその土壌を生かすため、丁寧に醸造されました。ハウスブロックの低収量の樹齢20年のブドウを使用。1ヘクタール当たり2500本植えられ、剪定により5t~6t / haの収量にしています。手摘みで収穫されたブドウは一晚冷却し、房ごと圧搾。果汁は果肉、果皮とともにオーク大樽に移され、地下の樽熟成室で10日間発酵。35%新樽を使用しています。発酵後は攪拌せずに澱と共に置かれ、10ヶ月間の樽熟成後、ブレンドして1度濾過し、瓶詰めされています。自然な高い酸を残す為、マロラクティック発酵は行っていません。

【味わい】

やや淡い黄金色。やわらかな桃やミネラルの香り。味わいは生き生きとしてエレガント、スリムで切れ味があり、際立った酸味とドライな後味が特徴です。エネルギーに満ち溢れた表現力豊かなワインです。

【受賞歴】

2019 ギップスランド・ワインショー ベスト白ワイン部門 トロフィー

2019 ギップスランド・ワインショー ワインショー・ベストワイン部門 トロフィー



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468