



ALKOOMI

ALKOOMI (アルクーム)

ワイナリー紹介

[オーナー： サンディ&ロブ・ヘイレット]

[ワインメーカー： アンドリュー・チェリー]

アボリジニ言語で「我らが選びし地」を意味するアルクームの畑のある地区は、ボルドーと気候が似ており、1971年マーヴとジュディ・ラング夫妻はカベルネ・ソーヴィニオンを主体にわずかなシラーズとマルベックを植樹しました。1976年に最初のワインが出来て以来1980年代、1990年代とワイン畑を拡大。その結果、現在アルクームは、西オーストラリア地区で最も大きな家族経営のワイナリーの1つとなりました。1977年カベルネ・ソーヴィニオンが、西オーストラリアで生産された最も優れた赤ワインの1つとして広く注目されたことにより名声は確立され、同時にこのワインが非常に若い樹から収穫されたブドウで作られた事も注目されました。2010年7月1日にラング夫妻の娘であるサンディと彼女の夫のロッドが、高品質なブドウの栽培とワインメイキングの伝統を守り続ける使命を受け、オーナーとして後を継ぎました。アルクームのロゴマークはグラスツリーと呼ばれる樹木で、人間の背丈まで樹が伸びるのに百数十年の年月を有します。ブドウ畑が背の高いグラスツリーに囲まれていることにより、潮風からブドウを守るのに重要な役割を果たしています。

2021 Grazing Collection Cabernet Merlot (グレイジングコレクション カベルネ・メルロー)

産地 : 西オーストラリア州 グレートサザン フラン克蘭ドリヴァー
味わいタイプ : ミディアムボディ
ブドウ品種 : カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー
樽熟成 : 12ヶ月(フレンチオーク)
アルコール度数 : 14.5%
参考小売価格 : ￥1,988 (税別)

【ワインの特徴】

西オーストラリア州南部のフラン克蘭ドリヴァー地区で育ったブドウを使用。深い風味を得るために最適な状態に熟した時に収穫されました。早朝収穫されたブドウは発酵前に低温浸漬され、発酵後、複雑味を増すためにフランス産オーク樽にて12ヶ月間熟成しています。このワインは現在の状態もお楽しみ頂けますが、3~5年間熟成させる事により、更に複雑味を増したワインとなります。

【味わい】

ガーネット色を帯びた深紅色。カシスやブルーベリー、乾燥した香ばしいハーブのアロマ。ジューシーで熟した赤い果実と香ばしいスパイスの風味、心地よいチョコレートを思わせるふくよかなタンニンを感じるワインです。



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