

# YARRA VALLEY

## SINGLE VINEYARD

### DE BORTOLI(デ・ボルトリ)

ワイナリー紹介

[オーナー：デ・ボルトリファミリー]

[ワインメーカー：スティーヴ・ウェバー]

デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間6,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

### 2018 Single Vineyard Section A5 Chardonnay (シングルヴィンヤード セクション A5 シャルドネ)

|         |   |            |
|---------|---|------------|
| 産地      | : | ヤラヴァレー     |
| 味わいタイプ  | : | 辛口         |
| ブドウ品種   | : | シャルドネ 100% |
| アルコール度数 | : | 12.0%      |
| 樽熟成     | : | 9ヶ月        |
| 参考小売価格  | : | ¥7,008(税別) |

#### ワインの特徴

セクションAシリーズは、シングルヴィンヤードの中から樹齢の古い、極めて優れた区画を選んで造られたシリーズで、ヤラヴァレーレンジの頂点に立つ魅力と個性を兼ね備えた上質なワインです。ブドウは手摘みで収穫され、可能な場合は重力によって処理されています。このA5ヴィンヤードは1976年に植えられた、南西向きのなだらかな畑で、しっかりと骨格を持ち素晴らしい熟成の可能性を秘めたシャルドネを生み出します。収穫されたブドウは房ごと破碎、プレスして一晩静置した後、果汁はフレンチオークの大樽に移され自然酵母により発酵が始まります。澱は秋の終わりに攪拌され12月までそのまま置かれます。

#### 味わいの特徴

淵が緑がかった淡い色合い。花やシトラス、ローストしたナッツ、砕いた石灰岩の様な香り。緻密なテクスチャー、心地良い切れ味、フェノール成分を感じる、落ち着いた味わいの上質のシャルドネ。

