

De Bortoli (デ・ボルトリ)

[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発展し、現在では年間5,000,000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。

The Estate Vineyard Chardonnay 2018 (ザ エステイト ヴィンヤード シャルドネ)

産産地 : ヴィクトリア州、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%
樽熟成 : 9ヶ月 (小樽/228L、大樽/500L、カスク/3420L、
約10%新樽&2~5年使用樽)
アルコール度数 : 12.50 %
参考小売価格 : ￥4,278 (税別)

【ワインの特徴】

ヤラヴァレー、ディクソンズクリークにあるエステイトヴィンヤードの畑は、成熟した小さな区画で構成されています。互いに数百メートル以内に位置するこれらの区画の最も古い樹は1976年、最も若い樹は1994年に植えられ、常にディクソンズクリークの上質のワインを造り出しています。手摘みで収穫されたブドウは房ごと破碎し、優しく压榨して一晩静置。果汁はフレンチオークの古樽に入れられ自然に発酵が始まります。発酵後は秋の終わりに攪拌した後、11月まで澱と共に熟成。発酵と熟成は全てフレンチオークで行われています。このワインは現在も美味しく召し上がれますが、今後10年間は複雑味が増していくでしょう。

【味わい】

淡い麦わら色。シトラスやヘーゼルナッツのヒントと繊細なオークのアロマが感じられる、華やかで複雑な香り。ミネラルや豊かな触感、フェノール香、柔らかな酸を感じる洗練された余韻の長いワインです。畑の特徴を失うことなくバラエティに富んだニュアンスを表現するように造られたワイン。

