Plantagenet　プランタジェネット

ワイナリー紹介
[オーナー：　ライオネル サムソン＆サン]
[チーフワインメーカー：　ルーク･エカーズリー]
プランタジェネットの名前は、同名の地域名から名付けられましたが、もともとは、12世紀の英国中央部のプランタジェネット地方の名主の名前に由来しています。プランタジェネットは、西オーストラリアの最南端マウントバーカーにあり、この地方の冷涼気候は、ゆっくりとしたブドウ果の成熟により、果実の組成と香りを一層引き立てることからも、高級ワインの生産地として有名です。1968年に最初の作付けが行われ、1974年ワイナリーを創立、1975年産のワイン誕生以来、プランタジェネットは、エレガントで繊細なワインを市場に送り続け、その間数多くの受賞に輝いています。

2022　Three Lions Chardonnay
（スリーライオンズ　シャルドネ）

産地　　:西オーストラリア州　グレートサザン
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 :13.0%
参考小売価格　:￥2,858（税別）

【ワインの特徴】
豊富な果実の風味で定評がある西オーストラリア州に位置する、冷涼なグレートサザン地区のぶどうから、エレガントなストラクチャーのあるワインが造られています。果実の大部分は機械で収穫し、優しくプレスした後、3分の1のクリーンな果汁はステンレスタンクで、残りは古樽で発酵しています。少量は手摘みで収穫し、房ごとプレスして野生酵母で樽発酵、その後澱と共に9ヶ月間置いています。マロラクティック発酵は行っていません。最終的にブレンドされたワインは複雑でありながらも豊かな果実味を感じるスタイルとなっています。

【味わい】
やや濃い麦藁色。白桃やネクタリンのアロマと甘いカシューナッツの香り。フレッシュでいきいきとした白桃の風味にわずかなスパイスのヒント。果実とオークが調和し、シュールリーからくる複雑さと控えめなオークを感じる冷涼気候の典型となるシャルドネです。

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