

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。

2018 Three Lions Shiraz (スリーライオンズ シラーズ)

産地 : 西オーストラリア州 グレートサザン
味わいタイプ : フルボディ
ブドウ品種 : シラーズ 100%
樽熟成 : 18ヶ月
アルコール度数 : 14.0%
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南部に位置する、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。機械収穫されたブドウは除梗、破碎後、密閉式発酵槽に入れ1日2回ポンピングオーバーを行いながら発酵。発酵後は圧搾してタンクでマロラクティック発酵を行った後、小樽とステンレスタンクでラックアンドリターンを行っています。小樽に入れたワインは18ヶ月間熟成させた後、ステンレスタンクのワインとブレンドし、濾過、清澄を行ってボトリングしています。

味わい

深いガーネット色。冷涼気候のスパイスや果実をミックスしたアロマが印象的。ブルーベリーを感じる果実の味わいをフレッシュな酸ときめ細かいタンニンが引き締めています。エレガントな中に力強さを持つクラシックな冷涼気候のワインです。

