

DEEN DE BORTOLI

VAT SERIES

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：ジョウエル ベーンハウゼン]

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。



2023 Deen Chardonnay (ディーン シャルドネ)

産地	：	ニューサウスウェールズ州 リヴェリナ
味わいタイプ	：	辛口
ブドウ品種	：	シャルドネ
樽熟成	：	12ヶ月
アルコール度数	：	13.0%
参考小売価格	：	¥2,100(税別)

ワインの特徴

雨の多い冬の影響で、収量は例年より35%減少。一方で春から夏にかけては雨が降らず気温も平年より低かったため、ブドウは時間をかけてゆっくりと理想的な条件で成熟しました。その結果、完熟のタイミングでスムーズに収穫が行えました。収穫開始は記録上もっとも遅く、通常より4週間遅れてのスタートとなりました。

夜間に収穫されたブドウは压榨後、一晩置いて落ち着かせています。果汁の一部は樽に直接搾り、自然発酵しています。少し高めでの発酵と澱との接触により、ワインに豊かな風味とテクスチャーを与えています。全体の95.1%はマロラクティック発酵が行われ、その大半は樽の中で自然に起こっています。全体の69%はフレンチオークの小樽と大樽で発酵し、その後、澱を残したまま撹拌を最小限に抑えながら12ヶ月間樽熟成しています。ボトリングまでSO2は添加していません。

味わいの特徴

色はライトからミディアムの麦わら色。複雑な白桃、グリルしたナッツ、柑橘類の香り。テクスチャーのあるクリーミーな味わいと、上質な酸の余韻が特長です。

受賞歴

- 2022 Asian Chardonnay Masters – Gold Medal
- 2022 UK International Wine & Spirits Competition (IWSC) – Bronze Medal
- 2021 KPMG Sydney Royal Wine Show – Bronze Medal
- 2021 The Drinks Business 2021 Global Chardonnay Masters – Bronze Medal



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