



DOMAINE NATURALISTE

BY BRUCE DUKES

Margaret River



Discovery Chardonnay 2018

ディスカバリー シャルドネ

マーガレットリバー南部の典型的な冷涼な気候で育まれたシャルドネ。クローンはGin Gin。収穫は新鮮さとのバランスを見て完熟する前に行われます。一言で表せば春の化身、溢れる香りに豊かなテクスチャー、上品で魅力的な個性のあるワイン。

産地	オーストラリア 西オーストラリア マーガレット・リヴァー
ヴィンテージ	マーガレットリバーの白ワインにとって最良の年のひとつ。穏やかで長い生育期は自然な酸味とエレガンスがハイレベルなアロマと共に醸し出されています。
ブドウ品種	シャルドネ100%
収穫	2018年3月14日
醸造	シャルドネの純粋な個性を維持しつつ複雑さとテクスチャーを表現するため、オークの香りが控えめなフレンチオーク樽で熟成。
熟成	澱と共にフレンチオークで7か月間熟成。熟成中はバトナジューを週2回実施。
飲み頃	直ぐに飲んでいただいても、また5年ほど熟成を楽しみいただいても。
お料理	シーザーサラダ、仔羊の肉料理、魚料理そして新鮮な空気
アルコール度数	13.0%

白 辛口 750ml
参考小売価格 [税別] ¥2,600

— お問い合わせ —

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>
酒類事業本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424