

GIANT STEPS

YARRA VALLEY

2017 APPLEJACK VINEYARD CHARDONNAY



白／辛口 750ml
参考小売価格（税別） ¥5,500

ジャイアント・ステップス アップル・ジャック・ヴィンヤード シャルドネ

生産地	オーストラリア ヴィクトリア州 ヤラ・ヴァレー
ブドウ品種	シャルドネ100%
クローン	I10V1
収穫	2017年3月
ボトリング	2018年1月
度数	13%
酸度	6.8g/L
Ph	3.2
生産数	350ケース

ヴィンテージ

2017年は教科書通りの冷涼な天候であった。冬の間は適度の降雨量と冷涼な天候で芽を良く寝かせる事が出来、ヴァレーの状態も良好なまま春を迎えた。ブドウが育つ時期には適度な雨と穏やかな冷涼さと豊かな日差しに恵まれ過度な高温にはならなかった。その結果、ブドウはじっくりと熟成し酸味や甘味と薫りが見事なまでに調和した。そしてワインは素晴らしいストラクチャーとはっきりとした酸味と果実味に支えられたディテールを持ち合わせた。

醸造

ハンド・ピックされたブドウは全房のまま自重でプレスされる。その後500Lのフレンチ・パンションに移され天然酵母で発酵させる。熟成には20%の新樽、80%の古樽のフレンチオークにて10か月間行われ、うち最初の2か月間はバトナーージュを実施。最小限のフィルタリング、清澄のみで重力に任せてボトリングを行う。

ブドウ畑 | アップル・ジャック・ヴィンヤード

立地	Gladysdale
植樹	1997
標高	300m
土壌	火山岩質にグレー・クレイの表層
方角	東向き斜面
面積	29 エーカー（約11.7ヘクタール）

アップル・ジャック・ヴィンヤードはアッパーヤラ・バレーに位置し、著名なビティカルチャーであるRay Guerinと息子のMarkによって植樹された。高い標高の冷涼な気候はブドウの成熟期を長くさせ、ピノ・ノワールやシャルドネに適した産地となっている。（ヤラ・バレーの中心地の収穫期より3-4週間遅くなる）

ドラマティックなスロープに面しており、ブドウの樹は入念に手入れされている。玄武岩がベースで火山性で石がごろごろしている表層はスツキリとしたスパイシーさとしっかりとした味わいと長い余韻を生んでいる。

— お問い合わせ —

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