

# GLAZEBROOK

NEW ZEALAND

*Life's a journey*

ワイナリー:ナタラワ

## グレイズブルック シャルドネ 2015

### 産地

ニュージーランド ホークス・ベイ

### ブドウ品種

シャルドネ100%

### 栽培

2011年は例年よりも気温の低い春の後、暑い夏が訪れました。2月中旬から収穫時期にかけては暖かく乾燥し気候が続きました。収穫は、3月の乾燥した日に行われました。このワインは、ホークス・ベイ内で水捌けの良い土壌を持つサブ・リージョン、ブリッジ・パトライアングル地区のレッド・メタル区画に植わる、12年から18年の樹齢のブドウを用いて醸造されました。クローンはルアが56%と、残りはメンドーサ15です。ブドウの木はVSPによる整枝と長梢剪定により仕立てられ、1本の木から3.5キロのブドウが収穫されました。

### 醸造

機械により素早く収穫されたブドウは丁寧な圧搾の後、選別された培養酵母を接種し14℃から16℃で発酵されました。発酵は全てフランス産オーク樽で行われ、そのうち15%は新樽が用いられました。樽での熟成期間中、ボリュームや触感の向上のために、定期的な澱の撹拌が行われました。自然な酸味と新鮮さを保つために、マロラクティック発酵は行われていません。

### テイステイングノート

外観は明るいゴールド。熟した桃やマンゴーとメロンの香りに、繊細なオーク樽のニュアンスとスパシーなシナモンや、香ばしいアーモンドの香りが混じります。味わいは、豊かなストーン・フルーツや熟したトロピカル・フルーツの風味に、滑らかでクリーム様の触感と、バター・スカッチやパイナップルの様な個性を感じます。

### 料理との相性

鶏肉や七面鳥。野菜のテリーヌ、ナッツ・ソースがけと合わせてお召し上がり下さい。

### テクニカルデータ

アルコール度数：13.5%  
総酸度：5.9g/L  
pH：3.55  
残糖度：2.7g/L

参考市場価格(税抜) ¥3,500

スクリューキャップ



GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —

ワイン事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424  
北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098  
石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598