

ジョージ・ミッシェル ワイン・エステート

ブルゴーニュのChateau de Grandmont のオーナーであり醸造者であるジョージ・ミッシェルは、世界的に高い評価を受けるソーヴィニオン・ブランを生み出す地 ニューゼaland マールボロで、ピノ・ノワール、シャルドネの高いポテンシャルも見出し、1997年にジョージ・ミッシェル・エステートを設立。以後、同ワイナリーが生み出すワインはアメリカ、ヨーロッパ、オーストラリア、アジアにおける品評会で数々の栄誉を受け続けている。ジョージ・ミッシェル・エステートのある地は、狭いながらも素晴らしいフレーバーを持つブドウが産出される地域として、マールボロの中でも一番のテロワールをもつ「ゴールデン・マイル・エリア」と呼ばれている。

ワインメーカー：スワン・ミッシェル

ジョージの愛娘であるスワンは、ニューゼaland国立リンカーン大学 ブドウ栽培・ワイン醸造学科卒業後の2004年にワイン・メイキング チームに合流し、2005年からはチーム率いている。また、海外でのワイン造りにも積極的に参加し、2004年ヴィンテージではボルドーのChateau le Grand Verdusで世界的に有名なワインメーカー Patrick Valetteのもと醸造技術を習得。また、2005年ヴィンテージではブルゴーニュの Clos des Lambray、2006年は世界的に有名なロワールのDomaine Henri Bourgeoisでもワインメイキング チームに参加している。



ジョージ・ミッシェル ゴールデン・マイル ソーヴィニオン・ブラン 2014

産地

ニューゼaland マールボロ

参考市場価格(税抜) ¥2,400



ブドウ品種

ソーヴィニオン・ブラン100%

醸造

伝説的な名醸地ラパウラ地区で収穫されたソーヴィニオン・ブランのアロマとフレーバーを最大限に引き出すため、16℃~17℃で温度管理された状態でシェラリーが8ヶ月間施される。

テイスティング・コメント

パイナップル、パッションフルーツ、グレープフルーツなどのアロマとほのかにハーブのフレーバーが感じられ、ドライで長く続く味わいは、生命に息を吹き込むようなマールボロの魅力的で趣のある特徴をよく表現している。

テクニカル データ

アルコール度数 13.0%

残存糖分 3.4g/L

酸度 8.3g/L

pH 3.20

アワード

- ・ゴールドメダル by International Wine Challenge 2012, Bordeaux
- ・シルバメダル by Boutique Wine Awards, Australia 2011
- ・88 Points and 4 stars by Wine Orbit (Sam Kim)



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

— 受注・物流センター —

石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598