

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 ニュージーランド 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榮譽を受け続けている。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「ゴールドデン・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、ニュージーランド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 ゴールドデン・マイル シャルドネ 2013



産地

ニュージーランド マールボロ

参考市場価格(税抜) ¥2,800

ブドウ品種

シャルドネ100%

醸造

ステンレスタンクにて低温発酵後、1~2年物のフレンチオーク樽にて9ヶ月間熟成される。

テイasting・コメント

ピーチやクリームのエッセンスをもつ、リッチで魅惑的なシャルドネ。パパイヤ、パイナップル、パッションフルーツなどのトロピカルな味わいに、フレンチオークのほのかな風味が合わさる上品で印象的な仕上がりになっている。

テクニカル データ

アルコール度数 12.5%

酸度 6.3g/L



GRN株式会社

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

— お問い合わせ —

酒類事業部本部 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