



NAPA VALLEY

フリーマーク アビー

Freemark Abbey

シャルドネ

Chardonnay 2016



AVA: ^{ナバ ヴァレー} Napa Valley

葡萄品種: ^{シャルドネ} 100% Chardonnay

葡萄畑: ^{アーマン ヴィンヤード カーネロス} 36.5% Ahmann Vineyard (Carneros)

^{ランチョ サルコ ヴィンヤード クームズヴィル} 35.6% Rancho Sarco Vineyard (Coombsville)

^{サスコル クリーク ナバ ヴァレー} 18.4% Suscol Creek (Napa Valley)

^{キーズ ヴィンヤード ハウウェル マウンテン} 9.5% Keyes Vineyard (Howell Mountain)

ヴィンテージ: 冬は乾燥した天候のパターンが続き、芽吹きは早く始まった。穏やかでほぼ理想的な生育シーズンが早いペースで進んだ。^{シャルドネ} Chardonnayの収穫は9月22日に始まり9月26日に終わったが、どの葡萄品種もほとんど9月中に収穫し、10月10日が収穫最終日となった。・・・雨が強くなる前に収穫をすべて終えることができた。

醸造: 59%は樽醗酵し、41%はステンレス・スチール・タンクで^{シャルドネ}低温発酵。Chardonnayのいきいきとした果実味を保持する為にマロラクティック醗酵せずに82%フレンチ・オーク(新樽15%)で4ヶ月間熟成し、2017年4月に瓶詰。

生産量: 10,007ケース

テクニカル・データ: アルコール 14.5% pH 3.4 総酸 0.65g / 100ml

テイasting・ノート: 淡く緑がかった麦藁色。グリーン・バナナ、グアバ、アプリコット、桃、マンダリン・オレンジやグレープフルーツのアロマ。洋梨、シトラス、レモン・ライム、青りんごとフレッシュなピーチのフレーバー。アロマとフレーバーの複雑さに加えて、フレンチ・オークの熟成と樽醗酵による焼き立てのパンのブーケが見事に一体化している。素晴らしい粘性、奥行き、長い魅力的なフィニッシュ。幅広い料理を引き立てる素晴らしい複雑味、クリーミーさとエレガントさを持ったChardonnay。^{シャルドネ}

希望小売価格(消費税抜き): ¥5,000 (750ml)

ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社

〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F

TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637

www.orca-international.com