

ENTICING & IMPRESSIVE

魅惑的&
印象的

キャノンボール
Cannonball
メルロ
Merlot 2017



ヨアヴ ギラット
オーナーの Yoav Gilatと
オンディーヌ チャタン
ワインメーカーの Ondine Chattan

Raise your glass: 2017は冬と春の間に待ち望んでいた十分な降雨があり、芽吹きを遅らせる事が出来た。初秋の気温は暖かく、9月半ばまでじっくりと葡萄が成熟したので、フレーバーには奥行きが出て濃密な色としっかりとした酸を持つ滑らかなタンニンのワインに仕上げる事が出来た。

Aromas: このメディアムルビー色をしたワインはフレンチ・オーク由来のほのかな甘いバニラのチェリーと紅茶の香り。そして魅惑的なブルーベリーのコンポートの香りを持つ。

Taste and flavors: 口中へは豊潤で柔らかなアプローチ。しなやかなチェリーに導かれ中程度に引き締まったタンニン、やがてカラメルと丁子、黒コショウを感じ始め、豊かなボイズンベリーのフレーバーへと移り変わりのソフトな味わい。このヴィンテージ特有のフレッシュな酸がシルキーなこのワインに骨格をもたらし、いつまでも続く風味豊かなフィニッシュの赤ワイン。

Sourcing (畑): ^{メルロ} Merlotは冷涼な朝晩と温暖な午後の気温のバランスのとれた、地域で栽培されることによって最も魅力的な品種の特徴を表現することが出来る品種であると学んだ。^{カリフォルニア} California州のMendocinoは、Merlot栽培に適した、険しい海岸線と高地にすばらしい土壌と日当たりがある。骨格と力強さは^{メンドシーノ} Mendocinoの葡萄から、生き活きとしたフルボディの特徴は^{ヨロ} Yolo CountyのClarksburgの東、^{クラークスバーク} Clarksburgの若い粘土土壌、暖かい日中の気温、そして三角州に吹き込む冷たい風は特徴的で素晴らしく、この地の果実を優雅に成熟させる。

AVA: ^{カリフォルニア} California
葡萄品種: 95% ^{メルロ} Merlot
5% ^{プチット シラー} Petite Sirah

アルコール: 14.1% pH: 3.70 総酸: 0.61g/100ml 残糖: 1.9 g/l

JANコード: 8-96499-00111-2

希望小売価格(消費税別): ¥ 2,900 (750ml)



輸入発売元

ORCA
INTERNATIONAL

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