

2010 カリフォルニア委託醸造 オーク・バレル白



「オーク・バレル白」は、樽熟成により造られるなめらかで上品な白ワインで、お手頃な価格でありながら複雑味を備えています。

十分に熟したブドウのみが注意深く選果され、丁寧に压榨されます。オーク・バレル白の原料ブドウに、私たちはシャルドネ（ブルゴーニュ地方の代表的な品種）を選びました。その風味に富んだ果汁はすぐにフランス産オーク樽へ移されて、樽内で発酵、ワインとなるのです。

樽は、伝統的なワインの発酵及び熟成のための容器で、その起源は少なくとも数百年前にさかのぼります。その何千年も前にワインメーカーによって報告されている樽の効果とは、現在もほとんど変わっておらず、木製の樽を使うことによりワインにはヴァニラ、クリーム、スパイスなどの豊かな風味が与えられ、自然のままの酸味はなめらかになります。

樽熟成の後、樽から軽く澱引きをして、ブレンドをします。瓶詰め前には、濾過を施してワインを清澄、味わいを安定させて、このような洗練された華やかな辛口白ワインにまとめ仕上げるのです。

テクニカル・データ

品種:	シャルドネ
畑:	カリフォルニア
収穫:	2010/10/12
発酵:	ブドウの実を傷つけないように除梗する。フリーランと低圧力で搾られた部分のみを使用、澱を沈め、澄んだジュースのみを樽へ移す。樽発酵 53% ステンレスタンク醗酵 46%、樽発酵のみ 100%マロラクティック醗酵を行う。
熟成:	フランス産のオークを使用。醗酵後7ヶ月熟成。澱引き・ブレンドの後、軽く濾過して瓶詰。
瓶詰:	アルコール: 14.36% 残糖: 0.18%

このワインについて

テイस्टィング・コメント:	「2010年オーク・バレル白」は、樽熟成によるエレガントで力強い辛口白ワイン。色調は淡いレモン色で、桃、メロン、パイナップル、グレープフルーツなど豊かな果実味によるフレッシュな印象にオークからくるヴァニラやシナモンなどのスパイスが複雑さを加えている。口当たりにはしっかりとしたコクがあり、ライムのような爽やかな酸味が若々しさを醸しだし、余韻も長い。
料理との相性:	程よくコクのある料理：白身魚の西京味噌焼き、銀杏焼き、ラビオリのクリームソース、海老天ぶら
飲み頃:	現在から3～5年後：現在楽しめるが、熟成によってまろやかになり、より深く複雑で、芳醇なワインとなるだろう。