

ブランド名(和) シャノン
ブランド名(英) Shannon
商品名(和) シャノン サンクチュアリーピーク ソーヴィニヨン・ブラン
商品名(英) Shannon Sanctuary Peak Sauvignon Blanc
格付 W.O. エルギン

限定



| | | | |
|---------|--------------------------|------------|---------------|
| 生産国 | 南アフリカ | 商品コード | 615296 |
| 生産地域 | エルギン | JANコード | 6009800875072 |
| 生産者名 | シャノン・ヴィンヤーズ&ワイン | アルコール度数 | 13 % vol |
| 生産者名(英) | Shannon Vineyards & Wine | 適温 | 8 ~ 12 |
| 生産年 | 2016年 | 栓の仕様 | スクリューキャップ |
| 色 | 白 | 樽熟成 | 樽熟成(有) |
| 味 | 辛口 | 品目 | 果実酒(ワイン) |
| ボディ | ミディアム~フルボディ | 希望小売価格(外税) | 1,800円 |
| 容量 | 750ml | | |
| ぶどう品種 | ソーヴィニヨン・ブラン89% セミヨン11% | | |

ソーヴィニヨン・ブランはステンレスタンク発酵。セミヨンは100%新樽発酵後、滓と共に3ヶ月熟成。シトラスやパッションフルーツ、ハーブなどの爽やかな香り。樽発酵したセミヨンのほんのり甘い香り。キリッとした酸とセミヨンのボリューム感とのバランスが良い。

色・香・味わい

▶色合いについて

緑色がかった淡いレモンイエロー。

▶香りについて

シトラス、パッションフルーツ、ハーブなどの爽やかな香りが感じられ、樽発酵させたセミヨンの甘い香りがほんのりと薫り複雑さを増している。

▶味わいについて

キリッとした酸とセミヨンのボリューム感とのバランスがとても良く取れている。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

自社畑産葡萄100%使用。クローンは6種類(11,159,161,242,316,317)。柑橘系の香りや爽やかな酸を与えてくれるフレンチ・クローンを主に使用。またトロピカルフルーツのニュアンスをもつ南アフリカ・クローンをブレンドすることでふよかさを与えている。畑は涼やかなエルギン地区の標高260m~300mに位置する。土壌は表面が石英の結晶を豊富に含む砂岩質で、その下は粘土質。土壌は7区画に分類され、それぞれの土壌とクローンの個性を見極めて植え分けている。2月下旬~3月上旬に手摘みで収穫。収量は40.5~54hl/ha

サイズ

▶製法について

収穫された葡萄は、手作業で良い房のみを選別し仕込みに回す。スキンコンタクトにより香味を十分に引き出す。ソーヴィニヨン・ブランはステンレスタンク発酵。11%ブレンドされているセミヨンは、100%新樽発酵後、そのまま滓と共に3ヶ月熟成。爽やかな酸味を保つため、マロラクティック発酵は行わない。

| | |
|-----------|------|
| 入り数 | 6本 |
| ケース重量(kg) | 10 |
| 単品重量(kg) | 1.56 |

| | |
|-----------------------|------------------|
| ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm) | 19 × 32 × 27 |
| 単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm) | 30.5 × 8.5 × 8.5 |

受賞歴

2017年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 91点 / 100点満点
2013年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ゴールド
2010年 ヴィンテージ | Platter's Guide (プラ) | ★★★★★
2009年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 89点 / 100点満点
2019年 | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 90点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

サーモンのムニエル、クラムチャウダー ニューイン
グランド風、牡蠣のグラタン、空芯菜炒め、ペンネア
ラビアータ(唐辛子とトマトソースの Pasta)