

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 マウント・バレット
商品名(英) Shannon Mount Bullet
格付 W.O. エルギン

限定



生産国	南アフリカ	商品コード	619667
生産地域	エルギン	JANコード	6009800875058
生産者名	シャノン・ヴィンヤーズ&ワイン	アルコール度数	14.5 % vol
生産者名(英)	Shannon Vineyards & Wine	適温	16 ~ 18
生産年	2019年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	8,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー100 %		

南アフリカNo.1にも輝いた”セクシーメルロー”。複数のクローンごとに収穫、発酵。ブラックチェリー、ブルーンなどの瑞々しく完熟した果実、黒コショウ、トリュフなどの香り。凝縮感とボリュームのある味わいで、長い余韻が続く。

色・香・味わい

▶色合いについて

赤みを帯びた深いルビーレッド。

▶香りについて

ブラックチェリー、カシスなどの瑞々しく完熟した果実香に、カシスの芽や、黒コショウなどのスパイス香がミックスし、複雑さを与えている。香りが開いてくるにしたがい、トリュフのニュアンスが感じられる。

▶味わいについて

シルキーなタンニン、凝縮感のある果実味、凛とした酸の偉大なストラクチャーを感じさせるボディ、長く続く余韻。すべての要素が、人を虜にするエレガントで魅惑的なワイン。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

3haのシングルヴィンヤード。東向きゆるやかな斜面に畑が広がる。石英などが混ざったテーブルマウンテン由来の砂岩土壌、ベースにはカオリン粘土がありメルローの栽培に適している。畑は5つの区画に分かれ、それぞれ別のクローンを植えている。イタリアンクローン2種(03、12、192)と、フレンチクローン2種(343、348)。同じ土壌・仕立て方だが、フレンチのほうが11日熟すのが早い。それぞれの区画・クローンの完熟を待って、丁寧に手摘みで収穫される。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	11.2
単品重量(kg)	1.77

▶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。自然酵母による発酵後、225Lのフレンチオークバリックでマロラクティック発酵。そのまま20ヶ月熟成(100%樽熟成、新樽-25%,2nd-50%,3rd-25%使用)。

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)	31.5 × 8 × 8

受賞歴

2019年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 95点 / 100点満点
2013年 ヴィンテージ | Platter's Guide (プラ、★★★★★)
2011年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ゴールド
2008年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 89点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

トウルヌド・ロッシューニ、仔羊すね肉の煮込み、ウォッシュタイプのチーズ