

ブランド名（和）　　コノスル
ブランド名（英）　　Cono Sur
商品名（和）　　　コノスル　シングルヴィンヤード　シャルドネ
商品名（英）　　　Cono Sur Single Vineyard Chardonnay
格付　　　　　　　D.O. カサブランカ・ヴァレー

限定



生産国	チリ	商品コード	618280
生産地域	カサブランカ・ヴァレー	JANコード	7804320056203
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	12.5 % vol
生産者名（英）	Vina Cono Sur	適温	10 °C ~ 13 °C
生産年	2022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	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	2,307円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ100 %		

エル・センティネラ葡萄園の第5区画「ケブラダ・アルタ Quebrada Alta(=小川の上流)」の葡萄を使用。トロピカルフルーツや白桃のような柔らかな香り、白い花のニュアンス。きれいな酸味とリッチな果実味、ミネラル感を備えた滑らかで豊かな味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて

輝きのあるレモンイエロー。

▶香りにについて

新鮮な柑橘系果実やリンゴのような果実香とトロピカルフルーツのようなアロマ、オレンジの花のような柔らかな香りが感じられ、樽熟成由来のヴァニラのニュアンスが程よく楽しめる。

▶味わいについて

ふくよかな辛口。豊かな酸とボリューム感のあるボディ、凝縮された果実味とのバランスが取れていて、ミネラル感やクリーミーな余韻が楽しめる。

受賞歴

- 2018年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 89-90点 / 100点満点
- 2018年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 88点
- 2018年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 91点 / 100点満点
- 2018年 ヴィンテージ | Descorchados (デスコルチャドス) | 92点 / 100点満点
- 2018年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 91点 / 100点満点

栽培方法・製法

▶栽培方法について

カサブランカヴァレーの中でも最も海寄りにある畑。冷たい海風と朝霧で冷やさされ、気温は同ヴァレーの他の畑よりも3℃程低い。葡萄がゆっくりと熟し、きれいな酸味とリッチな果実味を備えた滑らかで香り豊かなワインが出来上がる。また、霧にごく微量に含まれた海の塩分が葡萄の葉や果実に残るため、ワインからはかすかに塩っぱさが感じられる。ミネラル分を豊富に含む赤粘土土壌。4月上旬に手摘みで収穫。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.9
単品重量(kg)	1.4

▶製法について

全房仕込み。20%をフレンチオーク樽で、80%をステンレススチールタンクで6ヶ月熟成。

ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 18.5 × 28
単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	29.5 × 8.5 × 8.5

このワインに合う料理は？

白カピタイブのチーズ(カマンベールなど)、しゃぶしゃぶ(豚肉)、鯛の塩焼き