

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 カパルバン
商品名 (英) Shannon Capall Ban
格付 W.O. エルギン

限定



生産国	南アフリカ	商品コード	615579
生産地域	エルギン	JANコード	6009800875317
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 °C ~ 10 °C
生産年	2016年	栓の仕様	コルク
色	白	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)	5,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	セミヨン70 % ソーヴィニヨン・ブラン30 %		

シャノンが造るボルドースタイルのしっかりとした構成の白ワイン。硬質なニュアンスと柑橘に薬やナッツ、白ゴマ、クリームのようなコクのある香り。ソフトな口当たりと香り同様のフレーバーが広がり、旨味を伴った余韻が続く。

色・香・味わい

▶色合いについて
淡いゴールド

▶香りにについて
金属を想わせる硬質なニュアンスと、濡れた石、キウイ、パッションフルーツ、グレープフルーツ、ボンタンのような皮の厚い柑橘の香りに、松葉や薬のなめらかさ、ローストしたナッツに白ゴマ、クリームのようなコクのある香り。

▶味わいについて
柔らかさと生き生きとした酸による瑞々しさのある味わい。ソフトな口当たりと酸によるジューシーさが心地よい。香りより小さめの柑橘類の皮、干した草、ナッツ、クリームの香りが広がり、提供温度によって表情が異なる。旨味を伴った余韻が続く。

受賞歴

2018年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 93点 / 100点満点
2017年 | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 92点 / 100点満点

栽培方法・製法

▶栽培方法について
セミヨンは3月1週目、ソーヴィニヨン・ブランは2月3-4週目に手摘みで収穫。灌漑はドリップとマイクロリグレーションを組み合わせて行う。

▶製法について
3℃まで温度を下げ、除梗と選果を行い破碎。初期段階の果汁やマストの移動は重力を用いる。セミヨンはフランスの新樽と古い樽、500lの新樽で天然酵母を用いて発酵。ソーヴィニヨン・ブランは上記よりやや古い樽で発酵。9ヶ月後にブレンド。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 53 × 9
ケース重量(kg)	10	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 8 × 8
単品重量(kg)	1.6		

このワインに合う料理は？

エビグラタン、シェブルタイプのチーズ(山羊のチーズ)、ウニのパスタ、きじ鍋