

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 ブラック
商品名（英） Shannon Black
格付 W.O. エルギン

限定



生産国	南アフリカ	商品コード	615897
生産地域	エルギン	JANコード	
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	2018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)	11,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー100 %		

優良年のみ単一クローンから1～3樽のみ造られる至高のワイン。完熟葡萄由来の黒果実の香りと、醸造由来の甘やかな香りが広がる。ハーブ、スパイス、シガーのフレーバーが重厚感を生み、メルローの魅力を最大限に表現した1本。

色・香・味わい

▶色合いについて
深みのあるガーネット

▶香りにについて
カシス、ブラックチェリーの黒系果実の深い香りと、リコリス、黒糖、カカオニブ、バター等の完熟感から来る、甘く柔らかで芳香性豊かな香りが感じられる。

▶味わいについて
香りよりは甘くなく、優しく滑らかでしなやかさのある辛口。オーク、スパイス、杉、シガー黒系の果実味が一体となっている。タンニンがよく溶け込みスムーズ。酸の余韻が長い。

受賞歴

2016年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 96点 / 100点満点

栽培方法・製法

▶栽培方法について
石英が混ざったテーブルマウンテン由来の砂岩土壌で、ベースにカオリン粘土があり、メルローの栽培に適している。灌漑はマイクロイリゲーション。

▶製法について
3 まで温度を下げ、除梗と選果を行う。8 で3-6日間浸漬。天然酵母を用い26-30 で発酵させる。日に2回パンチダウン。プレス後、ラッキングを行い、オールバリックにてマロラクティック発酵と22ヶ月の熟成を行う。目の詰まったミディアムトーストの樽を用い、新樽と2回目使用の樽を半々で使用。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	34 × 30 × 20
ケース重量(kg)	10.8	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.8		

このワインに合う料理は？

牛肉の赤ワイン煮、ジビエのパイ包み、アニョー・ド・レ（乳飲み仔羊）