信州たかやまワイナリー
シャルドネ　2020
商品説明

商品説明

・日本を代表するシャルドネの産地である高山村内で収穫されたブドウから醸造。
・比較的古木の畑で収穫されたものを樽発酵・樽熟成した。樽由来のふくよかさとバニラなどの香り、温度管理されたステンレス発酵にて活かされた黄色い果実を感じるフレッシュな香りが調和している。
・また、多様な気候帯を持つ高山村に点在する複数の畑で栽培された個性溢れるブドウをアサンブラージュすることで調和が生まれた。

特徴やお勧め料理、飲用温度

・大きめのグラスを使い、グラス内で広がる香り、時間の経過による香りの変化も楽しめる。
・クリーミーな食材を使った料理や、バターを使った料理などとの相性がよい。

13～16℃

基本情報

産地:　高山村内（黒部、福井原、天神原、紫、駒場など）
収穫:　9/14 ～11/1
発酵容器:　ステンレスタンク及び小樽 (26%)
発酵温度：　16~21℃
育成:　ステンレスタンク及び小樽 (10ヵ月)
生産本数:　約8,200本
瓶詰日：2021月8月31日～9月3日

裏貼説明文

“爽やかな酸に熟した蜜リンゴの果実感が絡み合うワイン”

木樽仕込とタンク仕込のワインの最終ブレンド～樽で一から仕込み育てたワインをタンクへ送り出す時の、ポンプを介さずに窒素で優しく押し出す5分間の、樽庫内に訪れる静寂。その静けさの中で、このワインのこれまでが一気に思い出されると同時に、飲まれる様々なシーンの想像も駆け巡るのです。寒い梅雨・暑さ長引く夏・穏やかな秋と季節が巡った2020年。蜜リンゴの果実感に樽由来のナッツ感など多様な要素が次々に現れ、爽やかな酸と共に凝縮感ある味わいが口内を満たします。