

Angels Cut

Angels Cut Grand Reserve Chardonnay 2016

伝承的でクラシックなカリフォルニアワイン



サンパブロ湾からの冷たい朝霧が畑を覆い午後はカリフォルニアの強い日差しにより立ち込めた霧が引いていくナパ ヴァレー カーネロス地区内北西に位置する優良なヴィンヤードの区画からのみ収穫された葡萄を使用しました。冷涼な午前と温暖な午後の温度差により葡萄が完熟しつつバランスの取れた酸味を保つことでシャルドネの特性を十分に生かしています。100%ML発酵を施し樽熟成することによりエレガント、豊かでバランスのとれた親しみやすいシャルドネに仕上げられています。

品種： シャルドネ100%

産地： カリフォルニア州
ナパヴァレー カーネロス地区

樽熟成期間： フレンチとアメリカンオークにて12ヶ月熟成

アルコール度数： 14.5%

JANコード： 4573196170278

テイスティングノート

ピュアでリッチ、完熟した洋梨やリンゴ、ハネデューメロンやスパイス感などにフォーカスしたフレーバー。さらに軽めのオーク樽のトーストのノートがワインの一体感を作り出しています。爽やかな白桃、ネクタリン、イチジクの融合した味わいが余韻に残ります。

収穫レポート

過去三年に引き続き記録的な収穫量であった前年と比べ2016年は収穫量が若干減少しましたが大自然の恵みにより再度素晴らしいビンテージとなりました。春先の温暖な天候により早めの発芽。その後の冷涼な春の気候により通年よりも小ぶりの房づきとなり例年にまれにみる最速の収穫となりました。ブドウの実の小ぶりだったため酸味とアロマとフレーバーが非常に凝縮されたブドウが収穫されました。収穫当初からもストラクチャーが卓越した素晴らしいフレーバーとバランスのとれたワインに仕上がるだろうと予想されている素晴らしいビンテージのワイン。豊かなフレーバーが折り重なり酸のストラクチャーもしっかりとしています。