白ワイン *White Wine*

安心院ワイン　シャルドネリザーブ

720ml

ハチミツ香の余韻を残す芳醇ワイン

テイスティングノート 2014

品種	シャルドネ
畑	
アルコール分	12.9%
エキス	2.13
果汁糖度	21.5 度（平均）
製造工程	完熟したシャルドネを低温貯蔵させた後、除梗破砕を行う。半日、ステンレスタンクにて約 10℃以下で貯蔵させ、上澄みを移動（デブルバージュ実施）。酵母添加後、ステンレスタンク内で発酵を確認した後に、樽（全て新樽）へ移動させ、約 20 日間、18℃～ 22℃程度で発酵を行う。シュールリーの状態で、バトナージュは実施せず、4 月まで貯蔵を行った。
ブドウ収穫	2014 年 9 月 9 日～ 9 月 24 日
充填日	2015 年 5 月 28 日
充填本数	1,741 本
新樽比率	100
気候	2014 年は芽吹きから梅雨入り前の開花時期までは降水量も少なく順調に推移したが、梅雨入り後から梅雨明け後の 8 月に曇天の日が続き、日照は極端に低くなる。9 月の降水量は例年の 1/4 ～ 1/5 となり収穫時期の降水量は極めて少なかった。
テイスティングコメント	輝きのある強い黄金色。樽由来のナッツや木質系の香りに MLF 由来（乳酸菌）のバター、ヨーグルト系の香りが先行して立ち上がる。ライチなど南国のフルーツの香りが奥底に感じられます。程よい酸味で柔らかい口当たりであるが、比較的アルコール分が高くボリュームを感じられる飲みごたえのある白ワインです。（平成 28 年 6 月 30 日）

飲酒は 20 歳を過ぎてから。お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒には気をつけましょう。飲酒運転は、絶対にやめましょう。