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 2016

品種	シャルドネ
畑	
アルコール分	13.8%
エキス	2.06
果汁糖度	23.0 度（平均）
製造工程	収穫した果実は一度冷蔵庫にて低温に保管した後、除梗破砕し圧搾を行う。一部果汁は、窒素ガス置換型圧搾機で処理した果汁を利用した。酵母添加後、ステンレスタンクにて発酵を確認し樽（全て新樽）に移動、約 1 ヶ月かけながら低温でゆっくりと樽発酵させた。年内は 3 週間に 1 度、バトナージュを実施し、3 月に樽から出して仕上げた。樽貯蔵期間 6 ヵ月（発酵期間含む）。
ブドウ収穫	2016 年 8 月 26 日～ 9 月 3 日
充填日	2017 年 5 月 11 日
充填本数	1,870 本
新樽比率	100
気候	暖冬でなかなか冬場の冷え込みが少ない一年の始まりとなる。春の芽吹き、開花は順調に推移し、6 月 4 日頃から梅雨入りとなる。6 月の降水量は 500 ㎜を超える雨量となりかなりの雨が降った年であるが、雨対策は施している為、問題は生じていない。例年並みの梅雨明けでその後、ほとんど雨が降らない状態となり、8 月は数日の降雨のみ（50 ㎜程度）で、日照量も極めて多い年となる。また、昼夜の気温差があったため、とても糖度の高く、熟したブドウを収穫できた。
テイスティングコメント	輝きのある黄色。パイナップルなどのトロピカルフルーツや樽由来のバニラの香りがきれいに調和している。口当たりはとても滑らかで、ボリューム感が大きく、余韻が長いワインに仕上がっている。(2017 年 10 月 18 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。