



マ・メゾン マーティンボロー シャルドネ Ma Maison Martinborough Chardonnay



ワイナリー名：マ・メゾン
 生産国：ニュージーランド
 産地：ワイララパ
 ヴィンヤード：マーティンボロー
 葡萄品種：シャルドネ100%
 アルコール度数：13.0%
 容量：750ml
 希望小売価格：4,500円
 JANコード：9421902017049



Tasting Notes & Winemaking :

風味豊かな旨味を感じる。黄色いストーンフルーツ、シトラスフルーツや樽由来の香ばしさ、澱由来の複雑味、全てが深く柔らかく調和した優しい香り。ミディアムボディで味いは香りと同様の旨味を感じる黄色いストーンフルーツとシトラスフルーツ、そしてナッティーな要素が中心。深みと存在感のあるテクスチャーに繊細な酸味がバランスよく融合している。ホールバンチプレス、フルイーストでマロラクティック発酵はさせずに11ヶ月間の古樽熟成。生産本数1366本（※MLFはヴィンテージにより15～50%行うことが多い）

ヴィンヤードの土壌はシルト層の下に水はけの良いalluvail土壌。マーティンボローの低い降雨量、特に登熟期と収穫期に低雨量が顕著な土地です。ワイン造りにおいては最小限の干渉で個性的なマ・メゾンヴィンヤードのテロワールをワインへ投影するワイン造りを行っています。

マメゾンヴィンヤードの植樹はニュージーランドの中でも個性的です。非常に低く仕立てを行い、葡萄のなる位置が通常よりかなり地面に近くなります。このキャノピーマネジメントにより葡萄は最大限の日照を得ることができています。マメゾンのヴィンヤードでは出来る限りのナチュラルなアプローチを重視しており、ヴィンヤードと葡萄に最適な、最も優しい手法を常に選択しています。

