

KOOYONG

Kooyong クーヨン

“野鳥が集まる場所”という意味を持つクーヨンは1995年にモーニントンペニンシュラ地域の北端、トゥーロンゲに設立されました。93ヘクタールの土地を所有し、名前の通り水鳥の生息地に隣接しています。ピノ・ワールとシャルドネに特化したワイナリーで、どちらもペニンシュラの涼しい海洋性気候に適しています。醸造はブドウの個性を大切に、エレガンス、フィネス、質感、複雑性、ストラクチャーを最大限に引き出すよう心掛け、介入は最低限に抑え、自然に進む発酵を見守ります。また重力で果実とワインを移動させ、ポンプの使用を最低限に抑え、熟成には赤ワイン、白ワイン共にフレンチオークを使用しています。



Clonale Chardonnay
クローナル・シャルドネ

2016
4,000円



地方：ヴィクトリア 750ml **白**
原産地呼称：モーニントン・ペニンシュラGI
品種：シャルドネ100%
醸造：除梗せずプレスした後、天然酵母を使用し樽で自然発酵。フレンチオークで澱と共に10ヶ月熟成。パンチングダウンは行わない。新樽10%。清澄はせず、ろ過を軽く行い瓶詰め。

ライムの皮とネクタリンの香りが表れ、快活な味わいにはグレープフルーツとマンダリンオレンジが表れ、長くキレのあるフィニッシュが続きます。