



ALKOOMI

ALKOOMI (アルクーム)

ワイナリー紹介

[オーナー： サンディ&ロブ・ヘイレット]

[ワインメーカー： アンドリュー・チェリー]

アボリジニ言語で「我らが選びし地」を意味するアルクームの畑のある地区は、ボルドーと気候が似ており、1971年マーヴとジュディ・ラング夫妻はカベルネ・ソーヴィニオンを主体にわずかなシラーズとマルベックを植樹しました。1976年に最初のワインが出来て以来1980年代、1990年代とワイン畑を拡大。その結果、現在アルクームは、西オーストラリア地区で最も大きな家族経営のワイナリーの1つとなりました。1977年カベルネ・ソーヴィニオンが、西オーストラリアで生産された最も優れた赤ワインの1つとして広く注目されたことにより名声は確立され、同時にこのワインが非常に若い樹から収穫されたブドウで作られた事も注目されました。2010年7月1日にラング夫妻の娘であるサンディと彼女の夫のロッドが、高品質なブドウの栽培とワインメイキングの伝統を守り続ける使命を受け、オーナーとして後を継ぎました。アルクームのロゴマークはグラスツリーと呼ばれる樹木で、人間の背丈まで樹が伸びるのに百数十年の年月を有します。ブドウ畑が背の高いグラスツリーに囲まれていることにより、潮風からブドウを守るのに重要な役割を果たしています。



2021 Chardonnay (シャルドネ)

産地	:	西オーストラリア州	グレートサザン	フランクランドリヴァー
味わいタイプ	:	辛口		
ブドウ品種	:	シャルドネ	100%	
樽熟成	:	8ヶ月		
アルコール度数	:	12.5%		
参考小売価格	:	¥3,300	(税別)	

【ワインの特徴】

西オーストラリア州南部のフランクランドリヴァー地区にある、樹齢の古い自社畑産ブドウを使用。早朝に収穫されたブドウは醸造所に運び込まれた後、プレスした果汁を一晩静置してから発酵。フランス産の新樽、1年樽と2年樽を使用し、澱と共に8ヶ月間の樽熟成が行われています。

【味わい】

輝きのあるやや緑がかかった淡い麦わら色。ピンクグレープフルーツのアロマと新鮮なショウガのヒント。白桃やナッツの複雑な風味が広がる、繊細で鋭刺とした味わい。ミネラルを感じるしっかりとした酸が心地よい余韻に導いています。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468