

# ENTICING & IMPRESSIVE

## キャノンボール メルロ 2022



オーナーのヨアヴ ギラットと  
ワインメーカーのオンディーヌ チャタン

2022年はソノマ、モンレー、サンルイオビスポ、コントラコスタの海岸沿いの畑のブドウを使用しています。これらのブドウはクラシックな品種の特徴を示し、なかでも果実味と土地の複雑さのバランスが見事なブドウを私達は選りすぐります。メルロは樹勢が強く、ブドウの成長と収穫量の適切なバランスを保つためには畑での管理が必要です。また、温暖な気候が成長を調節し、ワインにとって重要なバランスを保つ役割を果たしています。

### ワインメイキング

ワイン作りでは、それぞれの畑の特徴に合わせた対応が必要となります。私たちのブドウは、夜または早朝に収穫され、ワイナリーに運ばれた後、3日間の低温浸漬を行います。この間に、ブドウの果皮に蓄えられた色、香り、風味成分の多くがゆっくりと抽出され、ワインに取り込まれます。

低温浸漬の後、果汁には品種の特徴を生かし、力強い発酵を促すために厳選された酵母を接種します。メルロはデリケートなブドウのため、発酵時間は短めに設定し、やや高めの温度で行います。また、ワインの酸化を防ぐために、取り扱い是最小限に抑えています。

発酵が終わる直前に果汁を果皮から取り除き、そのままフレンチ・オーク樽に移して一次発酵と二次発酵を行い、その後20ヶ月間熟成させます。私たちはオークフレーバーを抑えめにするを重視しており、新樽の使用は20%に抑えています。

### 香り

このワインはクラシックなカリフォルニアのクラレットの魅力に溢れ、プラム、チェリー、カカオの華やかな香りに豊かな土壌の香りが加わっています。

### 味わい・フレーバー

力強くシルキーな口当たりは、ベリーと大地の香りに富み、ほのかなハーブのニュアンスがそれを引き立てます。フレンチオークが土台となり、トフィー（キャラメルに似た菓子）の特徴と骨格を加え、フィニッシュに柔らかなタンニンを縁取ります。

産地：カリフォルニア

品種：メルロ

アルコール：13.5%

pH：3.64 酸：6.0g/l 残糖：0.23%

UPC：8-96499-00111-2

希望小売価格：¥3,300（税込¥3,630）



YouTubeは  
こちらから



ORCA  
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F  
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com