



Te Mata Estate Winery Limited  
Box 8335 Havelock North  
New Zealand  
Telephone (+64 6) 877 4399  
Facsimile (+64 6) 877 4397  
wine@temata.co.nz  
www.temata.co.nz

## WOODTHORPE CHARDONNAY 2004

ウッドソーブ シャルドネ 2004

ウッドソーブ・ヴィニヤードはホークスベイのトゥキトゥキ・リバー・ヴァレーにある北向きの小高い斜面にあります。1863年から1914年まで、ここは毎年ウッドソーブ競馬が行われていた場所でした。水はけのよいブドウ栽培に最適な場所は現在、テマタの高品質ブドウを生産する畑となっております。

ウッドソーブ シャルドネ 2004 はウッドソーブ・ヴィニヤードの収穫量がわずかしかないメンドーサ・クローンのシャルドネのみで造ったシングルヴィニヤードワインで、ブドウは2004年3月15日から26日の間に収穫されました。

ウッドソーブ シャルドネ 2004 はホークスベイ2004年ヴィンテージがもたらした素晴らしい品質を表現しております。パイナップル、白桃、柑橘類の香りとオークの香りが溶け合って、エレガントで複雑なワインに仕上がっております。全房をそのまま圧搾し、冷温で落ち着かせた後に樽とタンクを使って発酵させました。出来上がったワインは引き続き、乳酸発酵、樽熟、ブレンドされて10月に壺詰めされました。

ウッドソーブ シャルドネ 2004 は淡いレモン色で、ネクタリン、パイナップル、煎ったカシューナッツの味わいで心地よく長いフィニッシュが特徴です。

ウッドソーブ シャルドネ 2004 は軽く冷やしてそのまま、或いは魚介類、スモークした魚類、ローストチキン、リゾットなどのやや濃い目の料理にもよく合います。

ウッドソーブ シャルドネ 2004 はハーベストから2 - 4年は壺熟します。

### テクニカルデータ

pH	3.40
総酸	7.5gpl
アルコール度	13.5%
辛口	

輸入販売店

**pony**

東京都渋谷区松涛1-17-6  
ポニー株式会社  
TEL 03-3460-3611 FAX 03-3460-3919

