



CRAGGY RANGE

Rosé

ロゼ

HAWKE'S BAY 2024
ホークス・ベイ 2024

1998年に設立されたクラギー・レンジは、ニュージーランド北島のホークス・ベイにあるプレミアム・ワインの産地、『テ・マタ・ピーク』の丘陵地に位置する家族経営のワイナリーです。

現在『The world's most admired wine brands(世界で最も称賛されるワインブランド)』では、2020-2024まで5年連続でTop50に入っており、また、ワイン・アドヴォケイトではLe Sol（ル・ソル）が常に95-97点を獲得するなど、ニュージーランドを代表するワイナリーです。

ギムブレット・グレーヴェルズ（ホークス・ベイ）

Gravels グラヴェルズは砂利という意味で、この土地特有の『Greywacke stone（グレイワッキ、灰色の石）』がブドウ栽培上重要で、このエリアでは上質なボルドーブレンドとシラー、シャルドネが造られています。土壌は40メートル以上の深さがあり、Greywackeと砂、シルトが層になっています。畑表面の石は日中に吸収した熱により夜間でも畑を温暖に保つため、このエリアは海に近い冷涼な海洋性気候のホークス・ベイの中でも他のエリアより気温が2-3℃高くなります。また、痩せた土は降雨後でも保水力が低く、ブドウの樹の成長を適切に管理できます。その為、ボルドーより日照時間が少ない冷涼な土地であっても、リッチな果実味がありながらエレガントさも持ち合わせた、ボルドースタイルの卓越した赤ワインやアロマティックな白ワインを造ることができます。

テイスティングノート

明るく淡いサーモンピンク色。熟した赤系果実、メロン、ザクロの種、柑橘ピール、フローラルや火打石などの香りがあります。芳醇でスムースな口当たりのしっかりとした辛口。きれいなミネラリティを感じられる洗練された仕上がりです。

醸造情報

全房圧搾：	10%
除梗：	90%
発酵容器：	密閉ステンレスタンク
発酵：	培養酵母使用
熟成期間：	3ヶ月
清澄/フィルタリング：	実施
ボトリング：	2024年7月
アルコール：	13.0%
残糖度：	1.3g/L 以下
pH：	3.33
酸度：	5.26g/L
醸造方法：	直接圧搾法

ヴィンテージ情報

品種：	メルロー80%、テンプラニーリョ20%
Brix糖度：	22.9
平均収穫量：	25hl/ha

冷涼で遅い冬であった為、春の芽吹きが遅くなりました。また、強い風が吹いた事により例年より新芽が少なめでした。夏は暖かく乾燥し、ブドウの成熟にじっくりと時間をかける事が可能で、その結果、収穫量は例年よりやや低めでしたが、凝縮感がありながらもフレッシュな仕上がりのヴィンテージでした。



WINE TO STYLE

WINE TO STYLE 株式会社 〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番蔵友ビル 2 階
TEL: 03-5413-8831 email: info@winetostyle.co.jp Web: www.winetostyle.co.jp