



Craggy Range

Rosé ロゼ

HAWKE'S BAY 2025
ホークス・ベイ 2025

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、2020-2025まで6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 グレー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astingノート

明るく淡いサーモンピンク色。メロン、ストロベリー&クリームのアロマがあり、フローラルさと香ばしさが感じられます。口当たりはすっきりとしていながらクリーミーな質感があり、とてもスムーズな飲み口です。

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:	2カ月
清澄/フィルタリング:	実施
ボトリング:	2025年6月
アルコール:	13.0%
残糖度:	1.5g/L 以下
pH:	3.33
酸度:	5.20g/L
醸造方法:	直接圧搾法

ヴィンテージ情報

品種:	メルロ90%、テンプラニーリョ10%
Brix糖度:	22.5
平均収穫量:	52hl/ha
手摘み比率:	10%

平年並みの冬に続き、温暖で乾燥した平穏な春は、ブドウの樹を適切な成長へと導きました。一転して、夏は冷涼で曇りの日が続くなど夏の終わりには全体的に湿度の高い日が続きました。シャルドネが2月8日に収穫開始するなど、クラギー・レンジの歴史の中でも最も早い収穫開始日の一つになりました。



WINE&STYLE

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