

南アフリカ&米国のコラボ作品 ニスーパー・プレミアムワイン

(株)マスタ
06-6882-1070
masuda-jp.com

ヴィラフォンテ・シリーズC2014

No	項目	商品概要
1	生産者名	ヴィラフォンテ
2	商品名	シリーズC
3	英語名	Vilafonte Series c
4	原産国・地域	南アフリカ・パール
5	ビンテージ	2014
6	タイプ	赤・フルボディ
7	主要品種	カベルネソーヴィニオン65%、メルロ19%、マルベック10%、カベルネフラン6%
8	アルコール度数	14.00%
9	容量	750ml
10	入数	6
11	小売価格	10,000
12	商品特徴	プレミアム・ワイン。下記写真のように1本ずつ黒い紙で包まれ、6本入り木箱に入っています。
13	受賞/評価	ブラッター(南ア)4.5星。2013VT:ティム・アトキン95点。
14	メーカーコメント	ココア、トーストしたパン、ブラックベリーなどの香り。カベルネソーヴィニオン主体のボルドーブレンドで、しっかりした骨格と渋みを持っているが、キメは細やかで美しく、なめらかさも持ち合わせている。心地良い酸に凝縮した果実味、引き締まったボディとエレガントさ、重心は下に位置し、ワインに深みも感じる。フィニッシュまでしっかりした重厚感があり、このワインの風格を感じさせる。例えるなら、「美しさの中にも柔らかさと、整った筋肉質ボディを供えたパーフェクト・バランスなワイン」と言える。南アフリカを代表する卓越したボルドーブレンドの1本であることは間違いない。飲む前には、少なくともヴィンテージ+2年以上熟成し、早めの抜栓、またはデカンタージュをお勧めします。
15	商品情報	●キャップ:コルク。●製造:収穫されたブドウは、一粒ずつ丁寧に選果され、パーフェクトなブドウのみを使用。ワインの移動は、ポンプよりもリフトを使用し、グラヴィティ・システム(ブドウに付加を掛けない製法)を採用。発酵後は、フレンチオークで22ヶ月熟成(新樽70%)。その後、リリースまで9ヶ月熟成。●熟成ポテンシャル:ヴィンテージ+10-15年。●料理:牛ステーキ、ラム肉、幅広い肉料理に。
16	生産者情報	1996年設立。生産地区はパール。42ヘクタールのうち、ブドウ畑は16ヘクタール。「ヴィラフォンテ」は、所有する畑の土壌のタイプの名前から由来している。同社は、南アフリカとアメリカのジョイントベンチャーで、赤のプレミアムワインを2種類醸造している。醸造家には、かつてロバート・モンダヴィやシミ・ワイナリーでも醸造責任者を勤め、デカンター誌の「世界のトップ30醸造家」にも選ばれているアメリカ人女性醸造家ゼルマ・ロング氏を招聘。栽培コンサルタントにオーパスワンの元栽培責任者フィル・フリーズが加わり、南アフリカのワイナリーの中でも最も密集したブドウ栽培を行っている。一方、南アフリカからは、ステレンボシュの優良生産者、ワーウィック社のオーナー、ラトクリフがマネジメントを務め、これらのチームで、南アフリカを代表するトップクラスの赤ワインを製造している。 ティム・アトキン評、南アフリカワイン格付け3級。

