

CARMENERE AL MUNDO  
「カルムネール アル ムンド 2018」



WILLIAM FÈVRE CHILE

# MEDALLA GRAN ORO 受賞



カルムネール アル ムンドは、チリワインを象徴する葡萄品種であるカルムネールに特化した品評会です。最高のカルムネールを選出することを目的として、国内外の審査員が30名ほど集まり、4日間にわたりテイスティングを行いました。偉大なワイン12本に大金賞(Gran Oro)が、優れた21本に金賞(Oro)が授与されました。

CARMENERE  
al Mundo

| ESPINO CARMENÈRE 2017 | WWW.WILLIAMFEVRE.CL



## ビーニャ ウィリアム フェーヴル チリ

シャブリの地位向上に努めた偉大な人物、故ウィリアム フェーヴルが、チリで理想の葡萄畑を探し求め、現地のピノ家とともに立ち上げたワイナリーです。ワイン造りは現在、父のビクトール ピノ(写真右)と息子のゴンザーロ ピノ(写真左)を中心として、この土地のテロワールを表現した偉大なワイン造りを行なっています。

## エスピノ カルムネール 2017 *Espino Carmenère*

40 ケース限り

収穫は5月の第一週に行います。選果テーブルで厳しく選別します。除梗、破碎した後、240hLのステンレスタンクに入れ、発酵前に低温マセラシオンを行います。発酵中は1日に2回ポンピングオーバーを行い、ゆっくりとタンニン抽出します。アルコール発酵後、5日から10日間マセラシオンを行います。マロラクティック発酵の後、全体の75~80%は樽で8ヶ月熟成させます。豊かなアロマの中にはブラックペッパーやレッドペッパーのスパイシーな要素と樽からくるスモーキーなニュアンスが感じられます。口に含むと非常にフレッシュでジュースィー、パワフルでありながらシルクのようにしなやかなタンニンが感じられます。カルムネールらしいスパイシーでやわらかな余韻があります。

★「カルムネール アル ムンド 2018」で大金賞 (Medalla Gran Oro)。

【赤・フルボディ】 国/地域等:チリ/マイボ ヴァレー 生産者:ウィリアム フェーヴル チリ  
葡萄品種:カルムネール 熟成:75~80%は樽で、残りはステンレスタンクで8ヶ月、瓶で6ヶ月

品番:W-076/JAN:4935919080767/容量:750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)