

CRONIER
WINES



1698: CHARDONNAY

1698: シャルドネ

VITICULTURE: ブドウ栽培方法:

The grapes for this wine come from the Paarl region. Granite soil provides the freshness to the wine and the shale soil type supply the fruity, full mouth - feel. The vineyards are situated on north- north eastern slopes, resulting in an elegant fruit driven wine. このワインに使用されるブドウは、パール地区で栽培されています。花崗岩質の土壌がワインに爽やかさを与え、頁岩質の土壌が豊かな果実味とふくよかな口当たりを生み出します。ブドウ畑は北から北東向きの斜面に位置しており、エレガントで果実味豊かなワインに仕上がっています。

WINEMAKING: 醸造工程:

The grapes are harvested early morning to ensure cultivar flavours were retained. After crushing, the free-run juice was separated from the skins without allowing skin contact.

The juice fermented between 12 and 15 degrees Celsius for 12 days. Fermented dry, the wine was left on the lees for a further 3 months, resulting in a wine with a full creamy mouth – feel.

このワインに使用されるブドウは、品種本来の風味を保つために早朝に収穫されます。圧搾後、果汁は果皮と接触しないように丁寧に分離されます。

果汁は12～15℃で12日間発酵され、辛口に仕上げられます。その後、ワインはさらに3か月間澱とともに熟成され、豊かでクリーミーな口当たりを生み出します。

TASTING: テイスティング:

This wine expresses aromas of baked pear and whiffs of buttered toast. An elegant unwooded wine with a full creamy aftertaste.

このワインは、焼き洋梨の香りとバターを塗ったトーストを思わせる芳香が特徴です。樽を使用しないエレガントなスタイルで、クリーミーで豊かな余韻を楽しめます。



Tel: +27 21 872 2643
Email: info@cronierwines.com

Twitter: @cronierwinessa
Facebook: @Cronier Wines

www.cronierwines.com

Wines of Distinction