

No	項目	商品概要
1	生産者名	アタラクシア
2	商品名	シャルドネ・スキンコンタクト
3	英語名	Ataraxia Chardonnay Skin Contact
4	原産国・地域	南アフリカ・ヘメルアンアードリッジ
5	ビンテージ	2020
6	タイプ	白辛口。 残糖:3.1g/L TA:7.3g/L pH:3.45
7	主要品種	シャルドネ
8	アルコール度数	13.10%
9	容量	750ml
10	入数	6
11	JANコード	6009813280313
12	小売価格	¥9,000
13	商品特徴	不干涉主義、テロワール主義。同社のフラグシップでブドウの皮と一緒に発酵させた最初のヴィンテージ。限定生産で限られたクライアントにのみ販売される。オーナー兼醸造家のケヴィンにとっても2020年VTは醸造家としての30周年の記念すべきヴィンテージで、伝統的な製法で、これまで以上に場所や土壌を表現することが出来た傑作品。
14	受賞/評価	ティムアトキン「シャルドネのマエストロ、ケビンが今回古いオーク樽で熟成する前にブドウの皮と一緒に発酵させたシャルドネは、これまでのレンジの拡張版で興味深い。ワクシーでわずかに洗みを感じ、しっかりした酸が支え、美しいミネラルと香ばしい風味がある。」と述べ93点。
15	メーカーコメント	グレープフルーツや柑橘類、白桃、熟した梨、ナッツ、花などの香り。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味。濃厚でなめらか、ふくよかなボディ。ミネラルは豊富で美しく、苦みや香ばしい風味もある。アタラクシアらしい酸味とミネラルに、濃厚な果実の風味が加わり、様々な要素がこのワインに凝縮している。クラシックなスタイル。シャルドネの巨匠、ケヴィンの情熱が詰まった、これまで以上にアタラクシアの土壌を感じさせるワインに仕上がっている。
16	商品情報	●キャップ:コルク。ろうキャップ。●栽培/製造:土壌は頁岩で粘土の比率も高い。3/19に収穫。除梗、破碎後、ブドウの皮や種は果汁と一緒に2つの発酵槽に入れて天然発酵。優しくプレス後、100%新樽のフレンチオーク(225L)に移してマロラクティック発酵なしで9か月熟成。製造においては少量のSO2以外は何も加えていない。生産量1422本の限定生産。●ラベル:このワインは、非常にピュアで、テロワールを忠実に表し、人の手をほとんど加えていないということ表現するために「真っ白」なラベルを採用した。●熟成ポテンシャル:ヴィンテージ+8-10年。●料理:エビ・カニなどの甲殻類、その他シーフード、魚介類のフライ、バーニャカウダー、バターやクリームソースを使った料理、牛肉+塩など。

