

Oyster Bay

— スパークリング・キュヴェ・ブリュット —

スーパープレミアムワインの新たな世界を味わう。

「冷涼気候下のエレガントな品種の特徴 - 輝くようなライムや柑橘類、白桃のフレーバーに、きめ細かでパリッとしたバブルの味わいとすっきりとしたフィニッシュ」

マイケル・イヴィセヴィッチ
チーフワインメーカー



オイスター・ベイの哲学は、高品質で産地の個性を生かした、香り高く果実味あふれるエレガントなワインを造ること。

オイスター・ベイのスパークリング・キュヴェは、ニュージーランドの類い希な冷涼気候下で育まれた品種特有の個性を、新世界ワインとしての近代的な醸造技術により昇華させたワインです。

全てはブドウ畑が基盤になっています。選ばれたプレミアムなシャルドネのクローンは、小さい果実で凝縮したフレーバー

のブドウを育みます。ブドウ木は古代の河川沖積土壌にて育てられ、濃縮し風味豊かで自然な酸味を蓄えたピュアな果実は、スーパー・プレミアムなスパークリングワインを生み出します。

オイスター・ベイのスパークリング・キュヴェ・ブリュットは、100%シャルドネより造られ、エレガントさや繊細さにミネラルを併せ持ちます。シャルドネ本来の果実味を際立たせるため、自然酵母を使い、果実は早めに収穫されます。

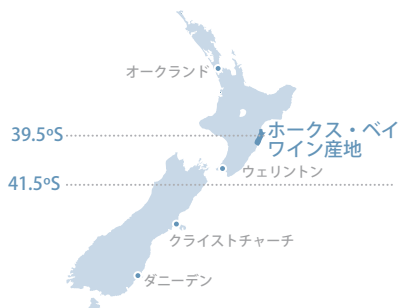
この快活なワインの発泡は、タンク内での二次発酵によるもので、より生き生きとした清々しいワインになります。オイスター・ベイのスパークリング・キュヴェはニュージーランドの最高品質ワインとして輝きを放っています。

スーパープレミアムワインの新たな世界を味わう。



ワイン醸造

フリー・ラン・ジュースを冷却安定させ部分的に清澄させた後、摂氏14度に設定したタンクにて一次発酵を行います。これによりエレガントでフレーバーの際だったベース・ワインが出来上がります。これにニュートラル酵母を加え、タンクにて二次発酵を行い、自然とデリケートで繊細な味わいの発泡と清々しいフィニッシュのワインとなります。さらには澱との接触により、複雑味や味わい深さがワインに加わり、品種独特の個性やフレッシュさを持ち合わせたワインの瓶詰めへと移ります。



品種内訳

シャルドネ100%

ブドウ木のクローン

メンドーザ、2/23、クロ
ン6、ディジョンB95

シャルドネのクローンは小さい房を付け凝縮感のあるフレーバーとなるように選ばれました。土壌とクローンに適合するように、中～低低度の樹勢を持つ台木が組み合わされています。

アペラシオン

ニュージーランド、ホークス・ベイ。

土壌

中程度に肥沃な河川沖積土が砂利質土壌に覆われている、水はけの良い土地。

気候

ニュージーランドの特徴である冷涼気候で温暖な海洋性気候が、フレーバーの凝縮した自然の酸味を持ったブドウを実らせませます。

Oyster Bay

— スパークリング・キュヴェ・ブリュット —

スーパープレミアムワインの新たな世界を味わう。

oysterbaywines.com