

白鶴酒造は、英国ワイナリーのパイオニア
「BOLNEY（ボルニー）」のスパークリングワイン6種を販売開始
～年末年始のホリデーシーズンに おすすめ～

白鶴酒造株式会社は、イギリスのワイナリー「BOLNEY（以下、ボルニー）」のスパークリングワイン6種を発売します。日本ではまだなじみの少ないイギリスワインですが、近年、高品質なワインを生産し世界的にも注目を集めています。なかでもイングランド南部のサセックス地方にあるワイナリー「ボルニー」は、白亜質石灰岩の土壌、冷涼な気候でのぶどう栽培、トラディショナル方式（※1）の瓶内二次発酵の製法により、白、ロゼ、赤の高品質なスパークリングワインを生産しています。

年末年始のホリデーシーズンには、新しいトレンドのイギリススパークリングワインをぜひお楽しみください。

▼商品情報サイト

<https://www.hakutsuru.co.jp/bolney/>

▼白鶴公式オンラインショップ

<https://www.e-hakutsuru.com/collections/england-wine>



■ボルニー社について

ボルニー社は、1972年にイングランド南部のウエスト・サセックス州でジャネット&ロドニー・プラット夫妻がイギリスで6番目となる商用ぶどう園を開設したことから始まりました。1980年代にはイギリスではまだ広く栽培されていなかったシャルドネやピノノワール等の品種の育成にも成功した英国ワインのパイオニア的存在です。1985年に初めてIWSC（※2）で“Bolne 1983”が銀メダルを受賞してから、今日に至るまでその他のコンテストでも受賞しています。ワイン造りに関して、太陽光発電を使った施設の開設など、サステナブルな活動にも注力しています。今年で“50周年”を迎えるボルニー社は、今後もその活躍に期待が寄せられています。



■ボルニー商品情報

	ブラン・ド・ブラン	キュヴェ ロゼ	クラシック キュヴェ	キュヴェ ノワール	バブリー	バブリー ロゼ
						
タイプ	白スパークリング	ロゼスパークリング	白スパークリング	赤スパークリング	白スパークリング	ロゼスパークリング
ヴィンテージ	2018	2018	N.V.	N.V.	N.V.	N.V.
小売価格 (消費税別)	10,000円	10,000円	8,500円	8,000円	7,000円	7,000円
アルコール度数	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%
ブドウ品種	シャルドネ	ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ	ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ	ドルンフェルター	シャルドネ、ピノ・ノワール、ミラト・カカウ、セイバル、ピノ・グーリ、ラヒエンシュタイナー	ドルンフェルター、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、セイバル
味のタイプ	辛口	辛口	辛口	辛口	辛口	辛口
特長	パイナップルやマンゴー、白桃の心地良いフローラル、酸味がしっかりと感じられ、キレのある辛口のワイン。	サーモンピンク色でイチゴとフサスグリのフレーバー、甘いブリオッシュの香りが感じられ、心地よいタンニンと口の中で爽やかに広がる酸味が特長。	新鮮な柑橘類、甘いブリオッシュのような香り、丸みのある味わい。 24ヶ月間熟成	レッドチェリーやブルーベリーのアロマと、完熟果物のムースのようにクリーミーな味わい。フィンニッシュは甘いスパイスの香り。 4年間熟成	レモンシャーベットとエルダーフラワーがほのかに香る、軽くてエレガントな味わい。柔らかくフレッシュな甘さ、繊細でバランスのとれた仕上がり。 12ヶ月熟成	キャンディやハーブ様の華やかな香り、口に含むとフレッシュでフルーティな風味が広がり、力強いフィンニッシュが感じられる。 12ヶ月間熟成
相性のよい料理など	スモークサーモン、貝料理	トマト料理やマリネ	サーモン、セミハードチーズ	バーベキュー、チーズ、ジビエ料理、ピターチョコ、ベリー系のフルーツ	チキンリゾット、チェダーチーズ、サラミ、ピーナッツ	ヤギのチーズ、スパイスカレー

※1 トラディショナル方式

スパークリングワインの泡を作り出す製法のひとつで、ベースとなるスティルワインを瓶に詰めて糖分と酵母を加え、瓶内二次発酵を行う。最も手間とコストがかかる最高級のスパークリングワインの製造方法で、シャンパン方式ともよばれる。

※2 IWSC (International Wine and Spirit Competition)

1969年に創設された世界のワイン、スピリッツ、ウイスキーなどの品質を競う競技会。毎年、イギリスで開催される審査会では、世界各地から審査員が集まり、テイastingや分析により選考される。

■一般のお客様からのお問い合わせ先

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL : 078-856-7190 (休祝日を除く月～金 9:00～17:00)

白鶴ホームページ : <http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>