



**CRONIER: MERLOT 2017**  
**クロニエ : メルロー 2017**

**VITICULTURE:**  
**ブドウ栽培 :**

The grapes for this wine came from ten year old Merlot block planted in rich well drained Swartland/Glenrosa soil types.  
このワインのブドウは豊かでよく排水されたスワートランド/グレンローザ土壌種に植えられた10年目のメルロー ブロックから来ました。

**WINEMAKING:**  
**ワイン生産 :**

The grapes are harvested at optimum ripeness to ensure good fruit, a dark red colour and a good structure. The grapes are destemmed and crushed at the cellar and after directly pumped to stainless steel tanks. Cold maceration is applied for two days before fermentation to extract as much colour and flavour as possible.  
ブドウは、良い果実、濃い赤色、そして良い構成にするために最適な熟度で収穫されます。ブドウは地下室でステンレス鋼のタンクに直接汲み上げられた後に茎抜きされて粉碎されます。可能な限り多くの色と風味を抽出するために、発酵前に2日間冷却浸軟が行われます。

After fermentation is started, the wine on the skins is left to ferment at temperatures between 23 – 26 degree Celsius. During fermentation the skins and the must is continually mixed for optimum flavour and colour extraction as well as even fermentation.

発酵が開始された後、皮の上のワインは摂氏23 – 26度の間の温度で発酵するために残されます。発酵中、皮と果汁は発酵と同様に最適な風味と色を抽出するために絶えず混合されます。

After fermentation, the wine is allowed extend skin contact before it is pressed to obtain the dry wine. This allows for added extraction, complexity and structure. It was matured for 8 months in French Oak Barrels second Fill.

発酵後、ドライなワインを得るために、ワインは圧迫される前に肌と長く接触できます。これにより、追加的な抽出、複雑さ、および構成が可能になります。フレンチオーク樽のセカンドフィルで8ヶ月間熟成されました。

**TASTING:**  
**テイスティング :**

A rich concentrated wine with hints of rich oak and soft spices backed by notes of plum and cherry.

プラムとチェリーのノートに裏打ちされた、濃厚なオークの香りと柔らかい香辛料の風味を備えた濃厚ワイン。



**CRONIER**  
W I N E S

Tel: +27 21 872 2643  
Fax: +27 21 872 3673  
[www.cronierwines.com](http://www.cronierwines.com)

First Floor, Unit 3, Zomerlust  
Estate, Bergriver Boulevard,  
Paarl 7646, South Africa

Email: [info@cronierwines.com](mailto:info@cronierwines.com)  
Twitter: @cronierwinesa  
Facebook: Cronier Wines