

CHARLES & CHARLES

チャールズ チャールズ
Charles & Charles
シャルドネ
Chadonnay 2015



AVA : ^{コロンビア ヴァレー} Columbia Valley

葡萄品種 : 100% ^{シャルドネ} Chardonnay

葡萄畑 : 65% ^{エバーグリーン ヴィンヤード エンシェント レイクス} Evergreen Vineyard (Ancient Lakes)

30% ^{ショウ ハイ リバー ヴィンヤード コロンビア ヴァレー} Shaw High River Vineyard (Columbia Valley)

5% ^{モキシ ヴィンヤード ヤキマ ヴァレー} Moxee Vineyard (Yakima Valley)

ヴィンテージ : かなり暑かった前2ヴィンテージの後、2015年はさらに暑くなり ^{ワシントン} Washington州で最も暑いヴィンテージを記録した。春は予定よりも早く芽吹き、例年より早く均等に成熟した。

醸造 : ^{シャルドネ} 前2ヴィンテージのChardonnayの結果に大いに満足しており、今年も基本的に醸造法は変えずほんの少し微調整をした。2015年ヴィンテージも白いフルーツとミネラルの特徴を持った冷涼な気候の ^{マコン} Maconスタイルの ^{シャルドネ} Chardonnayであるが、葡萄畑が暖かい場所にあるのでパワーとフィネスを持っている。2015年は樽醗酵と樽熟成の比率を前年の20%から23%に上げたので樽の影響が幾分多く出ている。残りの77%はステンレス・タンクで醗酵、熟成。全てのロットはマロラクティック醗酵を行い、毎月バトナーージュ(澱攪拌)をして8ヶ月間シュル・リーで熟成。一部のロットは天然酵母で別に醗酵させて深みと複雑さを加え、醗酵の全プロセスが素晴らしいリッチな味わいをもた

らしている。もう一つ追加した調整は魅力的で複雑なフレーバーをさらに高める為にスクリュウ・キャップから天然のコルクに戻し、よりリッチな充実感をもたらした。 アルコール : 13.8% pH : 3.68 残糖 : 0.22g/L

プロジェクト : ^{チャールズ} Charles & ^{チャールズ} Charlesは ^{ワイン} Wine Enthusiast Magazineの2014年 ^{エンスージャスト} Wine Maker・^{マガジン} Op・^{チャールズ} Za・^{チャールズ} Iyerに輝いた ^{スミス} Charles Smith (^{スミス} K Vintners, ^{スミス} Charles Smith Wines)と ^{チャールズ} Charles Bieler (^{スミス} Three Thieves, ^{スミス} BIELER Père et Fils, ^{スミス} Gotham Project)が2008年にコラボして設立したブランドである。

テイasting・ノート : トロピカルなノートを伴ったリンゴと洋梨のアロマ。ミネラルとトースティなバニラを伴ったフレッシュでピュアなフルーツの味わい。熟成中のシュル・リーにもたらされた甘味と柔らかさ。パワーとフィネスを併せ持ったしつかりとした ^{シャルドネ} ジューシーでリフレッシュなChardonnay。

希望小売価格(消費税別): ¥ 2,450 (750ml)

ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社

〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F

TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637

www.orca-international.com