

CHARLES & CHARLES

チャールズ チャールズ
Charles & Charles

シャルドネ

Chadonnay 2016



AVA : コロムビア ヴァレー
Columbia Valley

葡萄品種 : 100% Chardonnay
シャルドネ

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

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

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

ヴィンテージ: 過去2年の暑いヴィンテージに続いて、2016年も生育が早く、記録的に暑かった2015年と非常に似た年となった。但し、8月の終わりに気温が下がってからは暖かさが戻ることはなく、Chardonnayの成熟は早かったが、シャルドネ均一に熟した。

醸造: 2016年ヴィンテージのこのワインは白いフルーツとミネラルの特徴を持った冷涼な気候のMaconスタイルのChardonnayであるが、暖かい場所にある葡萄畑を選んでいるのでパワーとフィネスを合わせ持っている。ほんの少し樽の影響を残す為に20%強を樽で、残りはステンレス・スチール・スタンクで醗酵、熟成。全てのロットをマロラクティック醗酵し、毎月バトナージュ(澱攪拌)をして8ヶ月間シュル・リーで熟成。一部のロットを天然酵

母で醗酵して深みと複雑さを加味し、素晴らしいリッチな味わいのワインにした。

テクニカル・データ: アルコール 13.9% pH 3.68 残糖 0.22g/L

プロジェクト: Charles & CharlesはWine Enthusiast Magazineの2014年ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに輝いたCharles Smith (K Vintners, Charles Smith Wines)とCharles Bieler (Three Thieves, BIELER Père et Fils, 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: エキゾチックなフルーツとトーストを伴ったピピン・アップル、洋梨とシトラスのアロマ。火打石の要素とミネラルでバランスのとれた重くない魅惑的な味わいのChardonnay。
シャルドネ

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