

CHARLES & CHARLES

チャールズ アンド チャールズ Charles & Charles ロゼ Rosé 2017



AVA: ^{コロムビア ヴァレー} Columbia Valley
葡萄品種: 67% ^{シラー} Syrah ^{ムールヴェドル} 7% Mourvèdre
14% ^{カベルネ ソーヴィニヨン} Cabernet Sauvignon ^{サンソー} 2% Cinsault
9% ^{グルナッシュ} Grenache ^{クノワーズ} 1% Counoise

葡萄畑: ^{コロムビア ヴァレー} Columbia Valley内の標高330m以上の冷涼な場所にある葡萄畑。標高の高い葡萄畑で栽培するとフレーバーを高め、自然の酸を保持し、アルコールを抑えることができる。冷涼な気候と標高の高い地形を持つColumbia Valleyは理想的なロケーションにあり、2008年以降赤ワイン用とは異なる^{ロゼ} Roséワイン用に栽培してくれる葡萄畑のネットワークを築いてきた。

ヴィンテージ: 2017年は春先まで寒く、雪が降り、芽吹きは2週間遅れて始まった。7月と8月は暑く、乾燥して生育が急速に進んだが、9月になると気温が急激に下ってゆっくりと穏やかに成熟した。糖度はそれほど上がらず^{ロゼ} Roséに理想的なフレーバーを順調に高めていった。収穫は9月中旬に始まり、10月中旬まで続いた。

醸造: 色やタンニンの増加を最小限に抑える為、冷涼な深夜と早朝に収穫。50%天然酵母で醗酵。ヘビーではないが、クリーミーな味わいのゴージャスなこのワインを誇りに思う。

アルコール: 12.3% 総酸: 0.65% pH: 3.27 残糖: 0.2%

テイasting・ノート: 銅のきらめきを持った淡いサーモン・ピンク色。野生のラズベリーとチェリーのノートがリードして活気溢れるシトラス、ハーブ・ドゥ・プロヴァンスとラベンダーへ移行していくアロマ。バラの花びらの力強いノート。これらが全てクリーミーな中盤の味わいへと続く、ピリッとした風味の活気溢れる^{ロゼ} フィニッシュのRosé。

ラベル: ^{テネシー ナッシュヴィル} Tennessee州のNashvilleの伝説的なポスター・ショップHatch Show Printがこのラベルのベースとなるオリジナルを制作した。アメリカの星条旗を抽象的に表現し、この偉大な国で継承されてきた素晴らしいワイン文化に敬意を込めている。

プロジェクト: ^{チャールズ チャールズ ワイン エンスージアスト マガジン} Charles & Charlesは^{チャールズ} Wine Enthusiast Magazineの2014年のワインメーカー・オブ・ザ・イヤーを受賞したCharles ^{スミス ケイ ヴィンナーズ} Smith (K Vintners, Charles Smith Wines)と^{チャールズ ビーラー スリー シーヴス ビーラー ベール エ フィス ゴッサム プロジェクト} Charles Bieler (Three Thieves, BIELER père et Fils & Gotham Project)の二人が2008年に立ち上げたブランドである。

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