



チャールズ スミス
Charles Smith

CHARLES SMITH WINES



ストーンリッジ ヴィンヤード
Stoneridge Vineyard

チャールズ スミス ワインズ Charles Smith Wines ブーン ブーン シラー Boom Boom Syrah 2017



ストーンリッジ ヴィンヤード
葡萄畑: Stoneridge Vineyard

コロンビア
Columbia河の氾濫原より高い場所にある砂礫質の沖積扇状地にある葡萄畑。表土の下、1.8~3.7mの深さに葡萄樹が根を張るのに苦勞するカルシウムと鉄分の豊かなcaliche(炭酸カルシウムの堆積岩)と玄武岩の層が横たわっている。

カリフォルニア ヴァレー
上記葡萄畑を含むを含むAVA Columbia Valley内の2つ、AVA Yakima Valley内の2つ、AVA Wahluke Slope内の1つ、AVA Ancient Lakes内の1つの葡萄畑の計6つの葡萄畑。

ヴィンテージ: 2017年は例年よりも早くスタートした暑いヴィンテージであった。夏になると涼しい夜が続き、酸が保持されてハング・タイムを9月から10月まで延長させた。これによりいきいきとした酸を保ち、糖度の上昇を抑えて、より複雑で深みのある果実をもたらしてくれた。ワインは非常にリッチでフォーカスしているので長期間楽しむことができる。

テイasting・ノート: ビッグ、スーパー・ダーク、なめらかな塊のようなブラックベリーとボイズンベリーのフレーバー。冷たい石に塩漬け肉。ブラック・ペッパーにほんの少しのオールスパイス。芳醇で爆発的なキャラクター。ブーン ブーンの素晴らしいヴィンテージだ。

ワシントン州
AVA: Washington State

シラー
葡萄品種: 99% Syrah

ヴィオニエ
1% Viognier

ストーンリッジ アート デン ホード フレンチ クリーク
葡萄畑: Stoneridge, Art Den Hoed, French Creek,
プレザント スパニッシュ キャッスル ウェインズ
Pleasant, Spanish Castle, Weynsの6つの

葡萄畑。

ヴィオニエ
醸造: 30%全房。1%のViognierと一緒にステンレス・スチール・タンクで醗酵。30日間スキン・コンタクト。

アルコール: 14.5%

JANコード: 0-86003-25304-9

希望小売価格(消費税別): ¥ 2,800 (750ml)



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