

# GENEROUS & BALANCED

## キャノンボール シャルドネ 2021

### コク&バランス

私たちのシャルドネは他とはちょっと違う・・・バランス

### 起源

私たちはモントレー、サンルイ・オビスポ、ソノマ、 Mendocino、サンタバーバラといった沿岸部のブドウ畠で収穫されたシャルドネの果実の表情に魅了されています。これらの多様な地域は、霧という気候的要素によって結びつけられており、ブドウの樹の成長を調整し、果実の安定した成熟を維持するのに役立っています。ローム質の土壤と、少量の灌漑、そしてサステナブルな農法により、バランスのとれた生育条件と、際立って優れた果実の生産を可能にしています。

### ワインメイキング

キャノンボールのスタイルは、シャルドネのブルゴーニュのルーツを称え、それをカリフォルニアの陽気な抱擁で包んでいます。私たちは、この品種のフルーティー、スパイシー、そして風味豊かな側面を解放し表現するために、果実から多面的な表現を引き出そうとしています。私たちは、同じ房の実の大きさがかなり異なる "hens and chicks" (ミランダージュ) 現象が起こりやすいシャルドネのクローンを好んで使用し、そうした実が完成したワインに質感とフェノールの興味を与えることを発見しました。早朝に収穫し、優しく扱い、ステンレスとフレンチオークの両方で低温発酵させ、口当たりとナッツの特徴を融合させるために毎月澱をかき混ぜ、サイクルの途中でセラーでブレンドし、最終ブレンドはボトリングの前に数ヶ月間熟成させることが我々のワイン造りの秘訣です。

### 香り

黄色いリンゴ、洋ナシ、パイナップル、レモンドロップスの香りが漂い、フレンチオーク熟成と長めの澱との接触によるトースト香とパンやペストリーの香りがアクセントになっています。

### テイスティングノート

軽く爽やかな一口目の後に、カリン、洋ナシ、レモンの香りが中盤に広がります。キンレンカとサフランの土っぽい花の香りが、ブラウンシュガーとタフィーの樽の香りを引き立てると、スターフルーツと甘い干し草の魅力的なコンビネーションが現れます。クラシックなリンゴの果実味、バニラ、マレンゲの香りが後味を引き締め、上品な酸味がフレッシュさ、生き生きとした表情、そして調和を保っています。

産地：カリフォルニア

品種：シャルドネ 100%

アルコール：13.5%

pH : 3.5 酸 : 6.0g/l 残糖 : 2.6g/l

JANコード : 8-96499-00140-2

希望小売価格 : ¥3,300 (税込¥3,630)



オーナーのヨアヴ ギラットと  
ワインメーカーのオンディーン チャタン



YouTuberは  
こちらから