



コートニー フォーリー



CHALK HILL

チョークヒル

シャルドネ ソノマ コースト 2024



自社畑

1972年以来、チョーク・ヒルはソノマ・カウンティの起伏に富んだ丘陵地帯の特徴、豊かさ、エレガンスを表現した、テロワール主導のワイン造りに打ち込んできました。シャルドネへの情熱的なこだわりとともに、私たちは、自社畑の驚くべき多様性を活かして、何世代にもわたって受け継がれる最高品質のワインを造っています。自社畑が私たちのアイデンティティの基盤であると同時に、ソノマ・コーストのシャルドネは、冷涼気候の優れた果実の広がりのある味わいで、エレガントなワインを造ることを可能にしてくれます。2024年ヴィンテージは、ウォブキン、ラマル、チョーク・リッジ、レール・ロード、およびロシア・リバー・ヴァレーの様々な畑のシャルドネを使用しています。多様な個々の畑で異なる生育条件のもとで育った果実をブレンドすることで、卓越した複雑さ、一貫性、そしてコストパフォーマンスを備えたワインを造り上げています。

ワインメイキング

2024年の生育期はスタートから好条件に恵まれました。豊富な降雨量と安定した天候パターンがブドウ畑を理想的なスケジュールに保ち、果実の最適な成長を可能にしました。このワインの原料となる果実は夜間に収穫され、0.5トンの大型プラスチック製収穫コンテナで運ばれました。その後全房で圧搾後、約10度で一晩かけて低温沈殿（冷却）処理を施しました。翌日、養分を添加しフレンチオーク樽での発酵を開始。アルコール発酵完了後、マロラクティック発酵を誘導。発酵期間中は週1回の攪拌を継続し、ワインに美しいテクスチャーと豊かなコクをもたらしました。

テイasting・ノート

このワインは、明るく生き生きとした味わいを特徴とします。香りと風味には、ふじりんご、レモンカード、ハニーデュー・メロン、トーストしたオーク、焼き菓子のようなスパイスが感じられ、火打ち石のようなミネラル感とナツメグのほのかな香りがそれを引き立てています。

収穫

収穫日：2024年9月13日～10月4日 / 収穫時糖度：24.5°

発酵・樽

バトナージュ、70% マロラクティック発酵
100%フランス産の樽（新樽23%）
澱とともに9か月間樽で熟成

品種：シャルドネ100%

pH：3.62 酸：5.6g/L

アルコール：14.5%

UPC：0-16236-00002-8

希望小売価格：¥4,800 (税込 ¥5,280)



ワイナリー
の詳細は
こちらから

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