



コートニー・フォーリー



# CHALK HILL

## チョークヒル

### エステート シャルドネ 2023



自社畑

このワインは私たちの自社畑らしい生き生きとしながら複雑味を持つクラシックなブドウの特徴をしっかりと捉えています。私たちは上質なシャルドネを作ることに専念しており、丁寧にどんな細かい事も見落とさないようにしています。畑では、各ブロックに合った理想的なクローン植え付け、最適な熟度とバランスのために収量を管理、何よりもチームの献身的な仕事成功の鍵となっています。このワインは自社開発のチョークヒル・シャルドネ・クローン97を含む合計9つのクローンを使用しています。シャルドネはワインメーカーの腕が生きるブドウであり、野生酵母による発酵、厳選されたフレンチオークの樽での熟成、頻繁な澱の攪拌によって、ワインメーカー自身のスタイルが表れます。手間のかかるワインですが、その労力と注意に見合うだけの価値が得られることは間違いありません。

#### テイastingノート

2023年は長年の干ばつ状態に終止符を打つ豊富な降雨量に恵まれました。春から夏にかけての涼しい気候が果実の樹上での成熟期間を延長させ、完全な風味の発達を可能にしました。2023年のシャルドネはアップルパイ、焼き立てのパン、洋梨、桃、スイカズラ、火打ち石、バニラの美しい香りを放ちます。口当たりは優れたボディ感とクリーミーな滑らかさを持ち、クレームブリュレ、パイナップル、焼きタルト、ナツメグの風味が余韻まで持続します。

#### 収穫

収穫日：9月30日～10月13日

収量：5.25 t /エーカー

収穫時糖度：25.5°

#### 発酵・樽

100%野生酵母で樽発酵

100%マロラクティック発酵中、1～2週に一度の頻度でバトナーージュ

100%フレンチ・オーク（新樽42%）

樽熟成 9か月

#### ワイン

品種：シャルドネ100%

瓶詰：2024年12月

pH：3.68

酸：5.6 g/L

アルコール：15.0%

UPC：0-16236-00103-2

希望小売価格：¥9,400 (税込 ¥10,340)

