



チャールズ スミス
Charles Smith

CHARLES SMITH WINES

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
Stoneridge Vineyard



気をつけて! このリッチなシラーは、フレーバーとその振る舞いが爆発的に広がり、ブラックベリーのはっきりとした香りは、あなたの期待を粉々に打ち砕くことでしょう。

ドカーン!ドカーン!2007年にワイン業界で爆発したこのスパイシーなシラーは、それ以来、ワシントン州を代表するワインの一つとなっています。Boom Boom O'Brienという愛称で呼ばれていたチャールズの初恋の人へのオマージュであり、最大かつ大胆なシラーの一つです。世界中のワイン好きがこのシラーに恋をしたのは当たり前と言えます。

ストーンリッジ ヴィンヤード コロンビア
葡萄畑: Stoneridge Vineyard 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。上記葡萄畑を含む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: ビッグでとにかく濃く暗い。なめらかなブラックベリーとボーイズンベリーの塊。石のボードに乗せられたシャルキュトリー。ブラックペッパーと少しのオールスパイス。ゴージャスで爆発的なキャラクター。素晴らしいヴィンテージのBoom Boom

AVA:	ワシントン州 Washington State	醸造:	30%全房。1%のViognierと一緒にステンレス・タンクで醗酵。30日間スキン・コンタクト。
葡萄品種:	シラー 99% Syrah ヴィオニエ 1% Viognier	アルコール:	14.5%
葡萄畑:	ストーンリッジ アート デン ホード フレンチ クリーク Pleasant, Spanish Castle, Weynsの6つの葡萄畑。	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