



ワインメーカー
ノエル・シャフ



イオス シャルドネ 2023

1980年代イタリアからの移民であった勤勉なアルシエロ兄弟によってパソロブレスに創設され大成功したこのワイナリーは、2010年ビル・フォーリーによって引き継がれました。EOSは、毎朝天の門を開けて太陽を昇らせる、ギリシャ神話の暁の女神“イオス”にちなんで名づけられています。彼女は非常に情熱的で激しい性格ゆえに、戦の神アレスとの関係を咎められ、その恋人であるアフロディーテによって呪われました。夜明けの女神であるEOSのワイナリーの名前にふさわしく、このワイナリーでは全てのブドウが夜明け前に収穫され、その情熱はワイン造りに注がれています。

ヴィンテージ

2023年のカリフォルニアの生育シーズンは、再び非常に雨の多い冬から始まりまし。十分な降雨と遅霜の少なさにより、この優れたヴィンテージは好スタートを切ることができましたが、春の遅い時期の雨と、涼しい夏の影響で、ブドウの成熟は遅れました。しかし猛暑や霜害に見舞われることもなく、このヴィンテージは過去10年間でも屈指の仕上がりとなりました。この年のワインはすばらしい深み、骨格、フィネス、そして豊かな風味を兼ね備えています。

畑

イオスでは、偉大なワインは偉大な果実なしには造れないと考えています。私たちは、レイク・カウンティ、ソノマ・カウンティ、セントラル・コーストなど、カリフォルニア有数のブドウ産地の良質なブドウ畑からブドウを調達しています。これらの地域は地理的に多様であるため、独特の微気候が数多く存在し、ユニークなアロマ、フレーバー、テクスチャーを持つワインを生み出しています。

テイastingノート

このワインは鮮やかな柑橘類と焼きリンゴの印象的な香りで始まります。リッチでみずみずしいこのシャルドネは、バニラ、トーストしたオークの香りと、フィニッシュにほのかなベーキング・スパイスのニュアンスがあります。ルッコラのサラダに削ったフェンネル、マクロナ・アーモンド、そしてレモンのドレッシングを添えて、あるいはリングイネに白アサリのソースを添えてお楽しみください。

産地：カリフォルニア

品種：シャルドネ

アルコール：13.5%

酸：5.66g/L

pH：3.67

UPC：0-84287-10003-5

希望小売価格：¥2,000（税込¥2,200）



ギリシャ神話の暁の女神イオス