



ケン・ライト



ワイナリー

ケン ライト セラース シャルドネ ウィラメット ヴァレー 2024

"ディジョン・クローン"の導入は、ウィラメット・ヴァレーのシャルドネの品質に著しい影響を与えました。1980年代に初めて導入されたこれらのブドウ樹は、今や完全に成熟し、非常に複雑で深みのあるワインを生み出しています。

母岩：古代の海洋性土壌

土壌：ウィラケンジー、ウェールズデール、チャハルパム、ヘイゼリア

畑：このワインのすべての畑は、ウィラメット・ヴァレー北部のサブAVAに位置しています。

テイasting・ノート

ジューシーなネクタリンと青リンゴの風味に、スイカズラやリンゴの花のフローラルな香りが重なり、レモンカスタード、ライムの皮、皮をむいたアーモンドのほのかな香りが漂います。口いっぱいに広がる味わいは鮮やかな酸味を持ち、生き活きとした桃のニュアンスが長く続く爽やかな余韻へと続きます。

ヴィンテージ

2024年は畑にとって理想的な年でした。季節は長く穏やかで、気温が約38度（華氏100度）に達したのはわずか2日間のみ、急激な気温変化もありませんでした。湿度が高かったにもかかわらず病害の発生はなく、安定した環境でブドウは健やかに育ちました。果実は低糖度で早期に成熟し、酸は自然にバランスを見出しました。このような生育期は深みとニュアンスをもたらします——複雑なアロマ、層をなすフレーヴァー、そしてその年の調和を物語る洗練されたテクスチャーです。2024年のワインはすでに驚くべき個性を示しています。

栽培：

認証取得済みのオーガニック農業が私たちの基盤であり、高度な科学的根拠に基づく栄養学に基づく農業が私たちの究極の目標です。

熟成：

ステンレスタンクとニュートラルなフレンチオーク樽で熟成。

ラベル：

ウィラメット・ヴァレーのシャルドネに現れる典型的な風味と香りを表現したデイヴィッド・バークヴァムの絵画作品。

品種：シャルドネ 100%

産地・AVA：ウィラメット・ヴァレー

酸：4.8 g/L

pH：3.61 pH

アルコール：13.2%

UPC：6-41919-00161-2

希望小売価格 ¥ 5,500（税込 ¥ 6,050）

