
ソーコル・ブロッサー・ファミリー

Sokol Blosser


バレル・セラー

ソーコル ブロッサー
エステート シャルドネ 2024

私たちの物語は、1971年に両親のスーザン・ソーコルとビル・ブロッサーが、オレゴン州のダンディ・ヒルズに初めてブドウの木を植えたことから始まりました。2代目ワイン生産者として私たちは、サステイナブルな方法で、"丘陵地のブドウ畑の特徴を表現した世界クラスのワインを造る。" という家族のレガシーに情熱を持って取り組んでいます。
- アレックス＆アリソン・ソーコル・ブロッサー



ヴィンテージ
冷涼な春の後、オレゴンに最初の顕著な暑さが訪れたのは、果粒が発達初期段階にあった6月中旬から下旬にかけてでした。その後、7月には1週間にわたる熱波があり、この影響でやや小粒のブドウが育ちました。
8月は平年よりやや高めの気温となり、9月は気温の変化が激しい月で、月初と月末には記録的な猛暑、その間に非常に涼しい時期が挟まれるという展開でした。
10月は良い天気が続き、2024年はそのまま締めくくられました。ほぼ毎日穏やで暖かい気温が続き、10月下旬まで降水量もほとんどなかったため、ブドウが最良の風味と酸を示すまで収穫を急ぐ必要がほとんどない理想的なヴィンテージでした。

テイスティング・ノート
最初に明るいレモンの香りとメロンが立ち上り、口に含むと爽やかな青リンゴとバートレット梨の風味が広がるとミネラル感のあるフィニッシュで締めくくります。

スコア
92点 ワイン スペクテーター

ストーリー
私たちのシャルドネは、オーク樽をあまり使わず、フレッシュな酸味を生かした真のオレゴン・スタイルで造られています。私たちの目標は、私たちの自社畑で栽培されたシャルドネの果実の美しいフレーバーを引き出し、ワインがそれを語るようにすることです。

収穫：9月27日、10月5日
ワインメイキング：主に新樽のフレンチオーク樽で発酵。澱をトースト度の高いオーク樽で熟成させる間、ステンレスタンクでマロラクティック発酵。
熟成：ステンレスタンクにて澱を撹拌しながら5ヶ月間
瓶詰：2025年4月

産地：ウィラメット・ヴァレー
　　ダンディ・ヒルズとイオラ・アミティ
畑：ラ・ホヤ・ブロック・エステート63%、
　　ブロッサム・リッジ・エステート37%
土壌：ジョリー、ネカイア
品種：シャルドネ
クローン：76、96
栽培：オーガニック認証
アルコール：13%

おすすめセラー熟成：8〜10年
生産量：1,047ケース
1杯（約142ml）あたりの成分量：
　カロリー：111
　炭水化物：3.2g
　脂質：0g
　タンパク質：0g
UPC：0-88473-51553-5
希望小売価格：￥6,000 (税込￥6,600)

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

カタログ　ワイナリー詳細