

ヴィンセント・カタラー



ヘイムズヴァレー・ヴィンヤード

オッド ロット
プティ シラー＆プティ ヴェルド 2024



ABOUT

ワイナリー用語でいうところの "オッドロット"とは、まだ落ち着き先が決まっていないワインのことです。"オッドロット"は100万年以上も前からワイン界を支配してきた、堅苦しいルールや伝統から脱却するチャンスでもあります。プティ シラー80％とプティ ヴェルド20％の伝統を覆すブレンド！？警戒心や慣習を捨てみましょう。オッドロット プティ＆プティは、意外性があり、遊び心があり、親しみやすく、まるでMuttとJeff（米国の新聞連載漫画の主人公）のように、ミスマッチなはみだしものを組み合わせることで驚くほどぴったりな物を作り出しています。ワインは、社会と同じように、時に奇妙なコンビを作ります。ちょっと変わったことをしてみよう！

ワイン造り

オッドロットはプティ シラーとプティ ヴェルドの型破りなブレンドです。ラベルはカラフルですが、ワインは決してコミカルではありません。私たちのワイン造りの姿勢は、真面目さに好奇心と探求心を加えたもので、美味しいものを造るという目的に導かれています。オッドロットが獲得した賞やメダル、ポイントを誇りに思う一方で、私たちはただ、オッドロットをブレンドし、"普通"とは違う、大胆だけど親しみやすいワインを造ることに喜びを感じているのです。

畑

モントレーの南部は、朝霧、強風、気温の温度差、強い日差しが特徴です。ヘイムスヴァレーでは、この3つの要素がプティ シラーとプティ ヴェルドの栽培を助け、素晴らしい結果をもたらしています。日中の長い温暖な気候がフルボディのダークフルーツのフレーバーを育み、夜間の劇的な冷え込みがこのしっかりとした逞しいワインのバランスとストラクチャーを組み立てるのです。

テイスティング ノート

ブラックベリー、熟したプラム、ジューシーなイチジク、甘いバニラ、スモーキーなオークの魅惑的な香り。味わいはフルボディで、柔らかなタンニンとブラックフルーツの余韻が長く続くフィニッシュが特徴です。オッドロット プティ＆プティは、どんな場面にもぴったりです。牛肉のショートリブ、ラムチョップ、焼きナス、熟成したマンチェゴチーズなどと一緒にお楽しみください。

AVA：モントレー カウンティ
畑：ヘイムズ ヴァレー
品種：プティ シラー80％、プティ ヴェルド20％
熟成：フランス産、アメリカ産、ハンガリー産の各オーク樽
アルコール：13.5%　　pH：3.98　　滴定酸度：5.0 g/L
UPC：6-75829-56048-8
希望小売価格：￥3,400 (税込￥3,740)

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