



MAÎTRE DE CHAI
CHENIN BLANC SPARKLING WINE
WILSON VINEYARD
CLARKSBURG
2020

メートル・ド・シェ
シュナン・ブランスパークリング・ワイン
ウィルソン・ヴィンヤード クラークスバーグ

このスパークリング・ワインに使われているシュナン・ブランはウィルソン・ヴィンヤードのブドウで、サクラメント川河口の三角州、クラークスバーグ AVA (Clarksburg) の南部に位置します。ウィルソン家が所有するウッド・ランチ (Wood Ranch) と呼ばれるこのシュナン・ブランの区画は近年、有機栽培に転換しました。ブドウは 1998 年に植樹され、ほとばしる酸がこの畑のブドウの特徴です。

土着酵母にてステンレスと旧樽を使い発酵、6ヶ月間熟成し、シャンパニュ方式で造りました。カリフォルニアの果実感とシュナン・ブランの多様性を感じてもらう目的で、ティラージュ熟成を 12 ヶ月行い、2022 年 2 月に手作業でデゴルジュマンを行いました。

アルコール度数	11.6%
ph	3.3
総酸度	6.34
参考小売価格	¥5,500



WINE to STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F // t: 03-5413-8831 // www.winetostyle.co.jp

240321