

Racines

2020

Sta. Rita Hills Cuvée Chardonnay

ラシーヌ

サンタ・リタ・ヒルズ キュヴェ シャルドネ



ラシーヌは、ブルゴーニュのドメヌ・ド・モンティエユの当主エティエンヌ・ド・モンティエユとアメリカ人シェフ・ド・カーヴのブライアン・シーヴ、そしてシャンパーニュのピエール・ペテルスの当主であるロドルフ・ペテルスのコラボレーションから生まれました。カリフォルニアのサンタ・リタ・ヒルズという冷涼な産地でピュアで透明感のあるこだわりのピノ・ノワールとシャルドネを造るべく、各々の経験を結集させたのです。

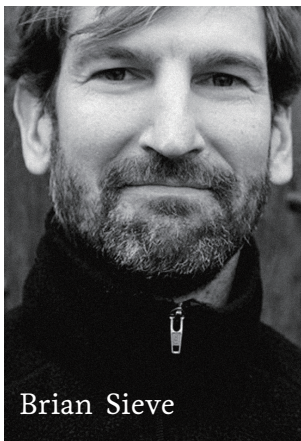
畑

ウェンズラウ・ヴィンヤードとランチョ・ラ・ヴィーニャ・ヴィンヤードを含めた、サンタ・リタ・ヒルズ内の契約畑のシャルドネを使っています。ラ・メサはサンタ・リタ・ヒルズ最西端にあり、ドメヌ・デ・ラ・コートに借りている畑です。自社借用畑であるウェンズラウは、リタズ・クラウン、マウント・キャメル、そしてシー・スモーク・ヴィンヤードに囲まれたドラマチックな傾斜地で、サンタ・イネス川の上に位置し、道路を挟んで有名なサンフォード&ベネディクトの畑があります。

醸造

ワインは、500Lのパンションと228Lのバリックで発酵させ、新樽率はおおよそ10%です。1年ほど熟成させ、澱と共にタンクに移してさらに5か月間熟成させました。サンタ・リタ・ヒルズの可能性を余すことなく伝えてくれる1本です。

| | |
|---------|---|
| 土壌 | ソレントローム |
| 品種 | シャルドネ 100% |
| 熟成 | フレンチオーク樽（新樽 10%）にて 11 ヶ月 ステンレスタンクにて 5 ヶ月 |
| アルコール度数 | 12.8% |
| 生産量 | 1,300 ケース |
| 参考小売価格 | 10,500 円（税別） |



Brian Sieve



Étienne de Montille



Rodolphe Péters



WINE&STYLE

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

231010