

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ーヌ・ド・モンティーユの当主エティエンヌ・ド・モンティーユとアメリカ人シェフ・ド・カーヴのブライアン・シーヴ、そしてシャンパニーユのピエール・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。

畠

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・ヒルズ内の契約畠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、ドメーヌ・デ・ラ・コートに借りている畠です。自社借用畠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・スマート・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&ベネディクトの畠があります。

醸造

ワインは、500Lのパンチョンと228Lのバリックで発酵させ、新樽率はおよそ10%です。1年ほど熟成させ、濾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。

土壤

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

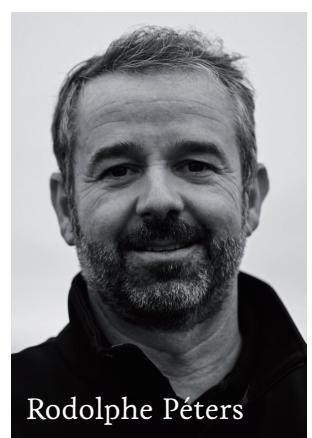
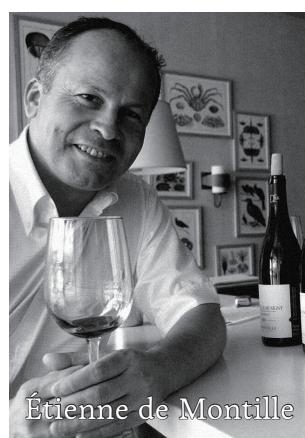
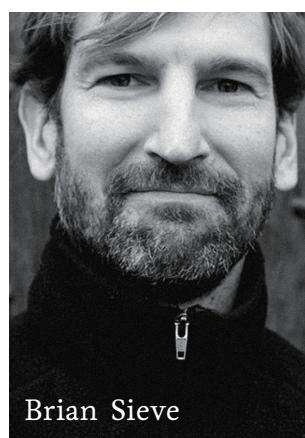
12.8%

生産量

1,300ケース

参考小売価格

10,500円（税別）



WINE STYLE

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

231010