

# Racines

2020

## Bentrock Vineyard Chardonnay Sta. Rita Hills

ラシーヌ

ベントロック・ヴィンヤード シャルドネ  
サンタ・リタ・ヒルズ



ラシーヌは、ブルゴーニュのドメーヌ・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、そしてシャンパニユのピエール・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

最近脚光を浴びているサンタ・ローサ・ロードの西のはずれにある畠のなかで、ベントロックの2つのシャルドネの区画のブドウを使えるという幸運に恵まれました。2区画とも北向きで、1つはサンタ・リタ・ヒルズを見渡す丘の頂上に位置し、とても日当たりと風通しが良く、ゴロゴロした石がある区画です。2つ目の区画は1つ目の東側の少し低いところにあり、表土が厚く、1つ目の丘に囲まれたような位置にあります。

### 醸造

ワインは、500Lのパンチョン、350Lの樽、そして228Lのバリックで発酵させ、その新樽率はおよそ25%になります。1年ほど樽で熟成させ、濾と共にステンレスタンクに移してさらに6か月間熟成させました。

土壤 サンタ・ルシアのチャート粘土質ローム、ティエラ砂質ローム

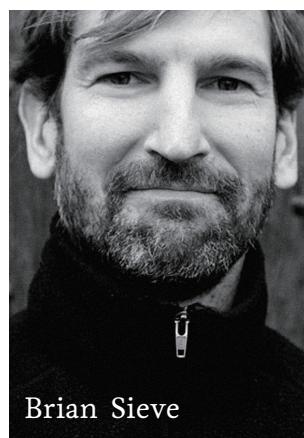
品種 シャルドネ 100%

熟成 フレンチオーク樽（新樽25%）にて11ヶ月  
ステンレスタンクにて7ヶ月

アルコール度数 12.8%

生産量 257ケース

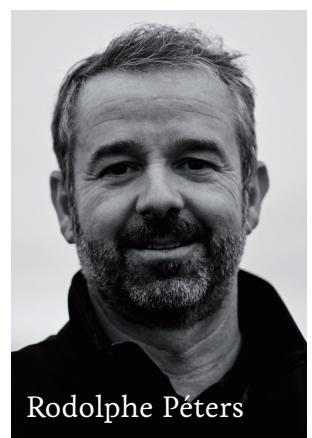
参考小売価格 20,000円（税別）



Brian Sieve



Etienne de Montille



Rodolphe Peters



WINE STYLE

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

231010