

Racines

2019

Wenzlau Family Vineyard Chardonnay Sta. Rita Hills

ラシーヌ

ウェンズラウ・ファミリー・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。

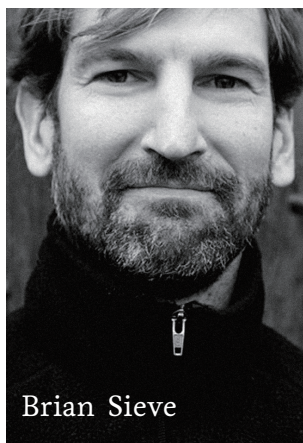
畑

この最も新しい単一畑のシャルドネは、自社借用畑のひとつである有機農法で栽培するウェンズラウ・ヴィンヤードのブドウだけを使用しています。この畑はリタズ・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

500Lのパンションと350Lの樽、そして228Lのバリックで発酵させ、新樽率はおよそ20%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
発酵	土着酵母
品種	シャルドネ 100%
熟成	フレンチオーク樽（新樽 20%）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	12.7%
生産量	264 ケース
参考小売価格	15,000 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

230714