

ARGYLE

Chardonnay | 2020
Willamette Valley

シャルドネ
ウィラメット・ヴァレー

Tasting Note

エオラ・アミティ・ヒルズの特徴であるピュアな果実味とキレのある酸、そしてダンディー・ヒルズの繊細なエレガントさを兼ね備えています。2020年ヴィンテージは、さわやかな青リンゴ、レモンの皮、濡れた石のようなミネラルのキャラクターが幾層にもなって長い余韻と共に広がります。酸味は生き生きとしてフレッシュで、ブドウ本来の瑞々しいクリーンな果実味が感じられます。

Vintage Note

ブドウの生育期は穏やかな冬から始まり、春の時期そして6月も例年よりも雨量は多くなり、開花に難航しました。8月下旬~9月上旬にかけて猛暑に見舞われたことで急速に成熟が早まり、9月1日にローン・スター・ヴィンヤードのシャルドネの収穫がスタートしました。その一週間後、カスケード山脈からの山火事の影響をうけ、山火事後のピノ・ノワールは収穫を諦めるなど、とてもチャレンジングな年となり、シャルドネも過去最低の収量となりました。

Vinification Notes

セパージュ	100% Chardonnay
収穫	9月2日~9月22日
BRIX	20.6
アルコール度数	13.0%
熟成	フレンチオーク（新樽15%）で12ヶ月熟成
醸造家	Nate Klostermann
希望小売価格	¥3,900（税別）

WINE TO STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp