

CRUSE WINE CO. SPARKLING ST. LAURENT PÉTILLANT NATUREL CARNEROS

クルーズ・ワイン・カンパニー スパーリング サン・ローラン ペティヤン・ナチュレル カーネロス（発泡酒）

VINTAGE
2023

ALCOHOL
11.0%

AVA
カーネロス

VARIETY
St. Laurent

pH
3.33

PRESSURE
5.5 バール≒ 5.43 気圧

CLOSURE
王冠



RETAIL
¥5,900（税別）

オーストリアの品種として知られるこのサン・ローラン（又はザンクト・ラウレント）は、サン・パブロ湾から数キロ内陸に入った所にある、カーネロス AVA 内のソノマ・カウンティ側にある畑のブドウです。家族ぐるみの友人でもあり栽培家の Dele Ricci 氏が世話をする特別な畑です。土壌はこの地域でよく見る Haire 粘土ロームで、冷たい霧とそよ風が特徴的です。

Winemaking

収穫は手で行い、ブドウは除梗します。数時間浸漬し、そしてスパークリングのプレスサイクルを使い優しく圧搾されます。その後、ステンレスタンクにラッキングされ自然に発酵が始まります。まだ少しだけ糖度が残っている発酵途上の状態でワインは瓶詰めされます。12 ヶ月間の熟成を経てルミアージュとデゴルジュマンを行うロゼです。亜硫酸塩やドサージュの添加は一切、行いませんでした。

ピンク色のストロベリーのような色調は、このワインがもたらす素晴らしい体験を楽しく予感させてくれます。香りは若々しく、軽やかでフレッシュ。スイカや、潰したラズベリー、ストロベリーアイスクリームを思わせます。口に含むと、チョーキーでメレンゲに優しく包まれたレモン、金柑、タンジェリンのような果実味が、泡とともに広がります。非常に飲みやすく、ペット・ナット造りを愛する理由を改めて思い出させてくれるワインです。

＊＊＊ペティヤン・ナチュレルとは、発酵を完全に終えたスティルワインに糖分と酵母を加えて瓶詰め・密閉、瓶内二次発酵を行うトラディショナル方式に対して、発酵途上のワインを瓶詰め・密閉をし、残りの発酵を瓶内で行うスパークリング・ワインの製法です。別名、メトード・リューラルやメトード・アンセストラルとも言います。また、ペティヤン・ナチュレルの栓は通常のコルクと針金ではなく、王冠を採用しています。この為、直射日光が当たらない涼しい場所での保管を徹底し、温度を 6 ～ 8 度まできっちりと下げてからのサービスをオススメ致します。