EVENING LAND
VINEYARDS



2021 年ヴィンテージより
キャプシュール無しに変更になっています。

2021 Seven Springs Chardonnay

ヴィンテージ：	2021
品種：	シャルドネ
アペレーション：	Eola-Amity Hills
アルコール度数：	13%
醸造：	全房プレス シャンパーニュと同様のブドウに優しいサイクル
醸造容器：	2 年パンチョン樽とバリック
発酵：	土着酵母
熟成：	バリック旧樽で 6 ヶ月 ステンレスタンクで 1 ヶ月間
参考小売価格：	¥6,800（税別）

イヴニング・ランド・ヴィンヤーズ
セブン・スプリングス シャルドネ
エオラ・アミティ・ヒルズ

ヴィンヤード

自社畑の Seven Springs Vineyard の一番南にあるユニークな区画から造られるワインです。標高が高いこの区画は水はけが良く、Van Duzer Corridor（ヴァン・デューザー・コリドール）から吹き込む太平洋の風に影響されます。

ブドウは全房のまま優しくプレスされ、そのまま 2 年目のフレンチオーク・バリックとストッキンガー・パンチョンで発酵を終えました。熟成は樽で 6 ヶ月間行い、その後瓶詰め前の 1 ヶ月間はステンレスで行いました。2021 年はセヴン・スプリングスにとって、素晴らしい年になりました。

テイスティング・ノート

2021 年のセブン・スプリングスのシャルドネはフローラルな香りと、果実の凝縮感がテンションを感じさせます。口に含むとこれら要素が一つとなり、青りんご、火打ち石、ミネラル、レモンの皮が香ります。余韻は長くクリーミーです。東向きの区画の個性と、太平洋から吹き込む冷たい風、2021 年ヴィンテージの個性をしっかりと捉えたワインに仕上がりました。

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