2023



2023 Eola-Amity Hills Chardonnay

ヴィンテージ：	2023
品種：	シャルドネ 100%
アペレーション：	Eola-Amity Hills
畑：	Seven Springs (東向きの区画)
容器：	仏産バリック旧樽 228L
アルコール度数：	13.8%
参考小売価格：	¥4,800（税別）

イヴニング・ランド・ヴィンヤード
シャルドネ
エオラ・アミティ・ヒルズ

ラベル

雪を頂いた峰々の絶景は、セブン・スプリングス・ヴィンヤードの結節点である。セブン・スプリングスから見えるマウント・フッドの円錐形は、オレゴンの火山の歴史を反映しているだけでなく、偉大な富士山にも似ています。このラベルは、葛飾北斎の富嶽三十六景の 1 枚の版画からインスピレーションを得たもので、今後もランダムなタイミングでユニークな版画が登場する予定です。

ヴィンヤード & 醸造

100% 自社畑（エステート）のブドウのみを使用したキュヴェです。果汁はバリック（小樽）とパンチョン（中容量樽）を組み合わせて発酵され、11 か月間のシュール・リー熟成を経て、瓶詰め前の 5 か月間ステンレスタンクで仕上げられます。

本作は、「イヴニング・ランド エオラ=アミティ・ヒルズ シャルドネ」の初リリースとなる記念すべきヴィンテージです。1984 年にセブン・スプリングスへ最初の樹が植樹されて以来、この地では常にシャルドネが栽培されてきました。2015 年までコンサルティング・ワインメーカーを務めたドミニク・ラフォンは、標高が高く冷涼なミクロクリマを持つエオラ=アミティ・ヒルズの東向き斜面に、シャルドネの計り知れないポテンシャルがあることをいち早く見抜いていました。自然と遅くなる芽吹きと陽光あふれる夏が、ブドウに生き生きとした凛のある酸味と美しく熟した黄金色の果皮をもたらします。シーフード料理全般と素晴らしい調和を見せるほか、食前酒（アペリティフ）としても格別の味わいをお楽しみいただけます。

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