Racines

2020
Bentrock Vineyard Chardonnay
Sta. Rita Hills
ラシーヌ
ベントロック・ヴィンヤード シャルドネ
サンタ・リタ・ヒルズ

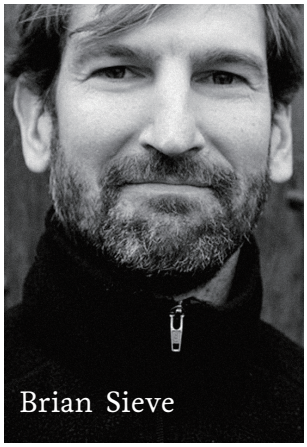


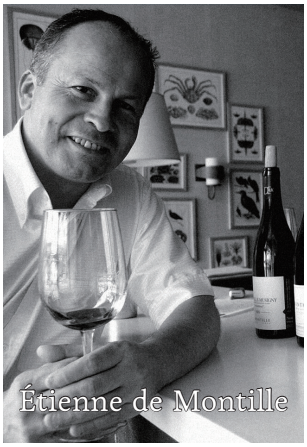
ラシーヌは、ブルゴーニュのドメーヌ・ド・モンティーユの当主エティエンヌ・ド・モンティーユとアメリカ人シェフ・ド・カーヴのブライアン・シーヴ、そしてシャンパーニュのピエール・ペテルスの当主であるロドルフ・ペテルスのコラボレーションから生まれました。カリフォルニアのサンタ・リタ・ヒルズという冷涼な産地でピュアで透明感のあるこだわりのピノ・ノワールとシャルドネを造るべく、各々の経験を結集させたのです。

畑
最近脚光を浴びているサンタ･ローサ･ロードの西のはずれにある畑のなかで、ベントロックの２つのシャルドネの区画のブドウを使えるという幸運に恵まれました。２区画とも北向きで、１つはサンタ・リタ・ヒルズを見渡す丘の頂上に位置し、とても日当たりと風通しが良く、ゴロゴロした石がある区画です。２つ目の区画は１つ目の東側の少し低いところにあり、表土が厚く、１つ目の丘に囲まれたような位置にあります。

醸造
ワインは、500L のパンチョン、350L の樽、そして 228L のバリックで発酵させ、その新樽率はおよそ 25％になります。１年ほど樽で熟成させ、澱と共にステンレスタンクに移してさらに６か月間熟成させました。

土壌	サンタ・ルシアのチャート粘土質ローム、ティエラ砂質ローム
品種	シャルドネ 100%
熟成	フレンチオーク樽（新樽 25%）にて 11 ヶ月
	ステンレスタンクにて７ヶ月
アルコール度数	12.8%
生産量	257 ケース
参考小売価格	16,800 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