Racines

2020
Wenzlau Family Vineyard Chardonnay
Sta. Rita Hills
ラシーヌ
ウェンズラウ・ファミリー・ヴィンヤード シャルドネ
サンタ・リタ・ヒルズ

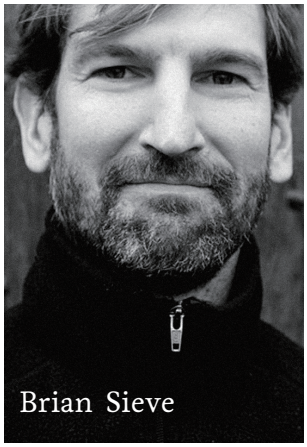


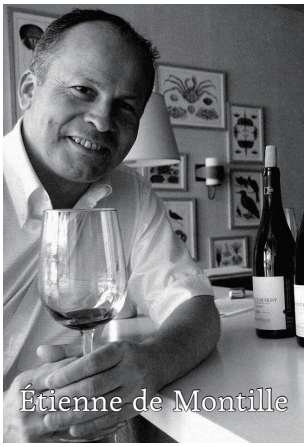
ラシーヌは、ブルゴーニュのドメーヌ・ド・モンティーユの当主エティエンヌ・ド・モンティーユとアメリカ人シェフ・ド・カーヴのブライアン・シーヴ、そしてシャンパーニュのピエール・ペテルスの当主であるロドルフ・ペテルスのコラボレーションから生まれました。カリフォルニアのサンタ・リタ・ヒルズという冷涼な産地でピュアで透明感のあるこだわりのピノ・ノワールとシャルドネを造るべく、各々の経験を結集させたのです。

畑
ラシーヌにとって最も新しい単一畑のシャルドネは、自社借用畑のひとつである有機農法を用いて栽培するウェンズラウ・ヴィンヤードのブドウだけを使用しています。この畑はリタズ・クラウン、マウント・キャメル、そしてシー・スモーク・ヴィンヤードに囲まれたドラマチックな傾斜地で、サンタ・イネス川の上に位置し、道路を挟んで有名なサンフォード&ベネディクトの畑があります。

醸造
500L のパンチョンと 350L の樽、そして 228L のバリックで発酵させ、新樽率はおよそ 20%です。1 年ほど熟成させ、澱と共にタンクに移してさらに 5 か月間熟成させました。サンタ・リタ・ヒルズの可能性を余すことなく伝えてくれる 1 本です。

土壌	ソレントローム
発酵	土着酵母
品種	シャルドネ 100%
熟成	フレンチオーク樽（新樽 20%）にて 11 ヶ月 ステンレスタンクにて 5 ヶ月
アルコール度数	12.8%
生産量	296 ケース
参考小売価格	14,800 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