

GENEROUS & BALANCED



オーナーのヨアヴ・ギラットと
ワインメーカーのオンディーン・チャタン

キャノンボール シャルドネ 2024

ブドウ：

カリフォルニアの海岸線を覆う霧が、私たちのブドウ畑の産地選びの指針となっています。シャルドネは世界中で栽培されますが、海流による冷たい海風が、果実味、酸味、骨格のバランスを生み出すカリフォルニア沿岸では特に良く育ちます。砂、シルト、粘土、岩、ロームといった多様な土壌が、それぞれ異なる層を形成し、それらをブレンドすることでシャルドネの表現の全貌が解き放たれます。このワインは、太平洋の海洋性気候と霧の影響でゆっくりと安定した成熟を可能にする、ロシアンリバー・ヴァレー、ソノマ、サンタバーバラ、モンレー、メンドシーノの沿岸ブドウ畑から調達されています。

ワインメイキング：

日の出前の涼しい早朝に収穫された果実は、ワイナリーへ速やかに運ばれ、フレッシュな特性を保つため優しくプレスされました。果汁を沈殿させ、移し替え、各畑のニュアンスを引き立てるために厳選された酵母株で発酵を開始。ロットの60%はテクスチャーを構築するため小型フレンチオーク樽で樽発酵し、残りはステンレスタンクで純粋な果実の表現を強調しました。ワインは9ヶ月間シュール・リーで熟成、ほのかなクリーミーさを加えた後、ブレンドし、瓶詰め前に2ヶ月間熟成させて調和を図っています。

香り：

白金色の輝きに温かな黄色のきらめきを帯び、砕けた石のような果実、熟した洋梨、甘いレモンの香りが広がります。

テイasting・ノート：

口当たりは凝縮感があり、小石のようなミネラル感が走り、フレーク状パイ生地とローストアーモンドを思わせるオークのニュアンスと調和しています。爽やかなキンカンの風味が清涼感のあるフィニッシュを際立たせます。

産地・AVA：カリフォルニア

品種：シャルドネ 100%

アルコール：13.5%

酸：6.7 g/L

pH：3.32 pH

残糖：0.21%

UPC：8-96499-00140-2

希望小売価格 ¥3,300 (税込 ¥3,630)

