



ジェイソン・ゴースキ



DeLILLE CELLARS



セージモア・ヴィンヤード

デリール・セラーズ シャルール・ブラン 2022

シャルール・ブランがリリースされた1995年。ボルドー・スタイルの白ワインを造ることは、当時ワシントン州では前代未聞のことでした。このワインは、ソーヴィニヨン・ブランとセミヨンブレンドし、フレンチ・オーク樽で発酵させ、印象的な“クリーム・ブリュレ”のような味わいに仕上げました。ホワイトハウスで3回も提供され、品質と卓越した価値においてフランスの同種のワインに匹敵し、シャルール・ブランはワイナリーで最も重要なブレンドの1つとなりました。

2022年のシャルール・ブランは明るくエネルギッシュで、リリース直後には素晴らしい緊張感を持っています。最新のヴィンテージに比べて、特にグーズベリー（スグリ）の古典的なソーヴィニヨン・ブランの香りが際立ち、それに続いて青リンゴ、アプリコット、白い花の香りが広がります。味わいにはレモン・プリオッシュと桃のマスカルポーネの風味があり、火打ち石のようなミネラル感も感じられます。フィニッシュは滑らかで、余韻が長く、魅惑的な新鮮さが特徴です。このワインは今すぐ楽しむこともできますし、10年以上熟成させて、この美しい複雑さと進化をじっくり体験することもできます。

ワイン造り

全房プレス後、フレンチ・オーク90%（新樽60%）とステンレス・タンク10%で発酵、部分的に野生酵母を使用し、澱とともに7ヶ月間熟成しています。

スコア

Owen Bargreen 94ポイント

品種：ソーヴィニヨン・ブラン69%
セミヨン31%

AVA・産地：コロンビア・ヴァレー
畑：ブシェイ・ヴィンヤード
セージモア・ヴィンヤード
クリブソン・ヴィンヤード
フィニー・ヒル・ヴィンヤード
コナー・リー・ヴィンヤード

アルコール：12.9%

JANコード：7-99419-01013-6

希望小売価格：¥5,900（税込¥6,490）



YouTubeは
こちらから



ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元
オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com