



ジェイソン・ゴースキ



DeLILLE CELLARS



シエル デュ シュヴァル ヴィンヤード

デリール セラーズ シャルール エステート 2021



デリール・セラーズの最初のワインであるシャルール・エステートは、ワイナリーが伝統的なスタイルでワシントン州のブドウをブレンドする技術を確認した、基盤となるワインです。カベルネ・ソーヴィニオンを主体に、レッド・マウンテンの畑を中心としたボルドー品種をブレンドしています。深みと複雑さ、凝縮味とエレガンスを備え、フランス語で『温かさ、思いやり』を意味する“シャルール”を体現するワインです。ファースト・ヴィンテージ 1992年

テイasting・ノート

2021年のシャルール・エステートは、赤カシス、焦がしたブラックチェリー、ダークチョコレート、そして湿った土や草を思わせるピートモスの香りによって、このヴィンテージの力強さを表現しています。

ワインはレーザーのように一本芯が通っており、驚くほどの豊かさと滑らかな口当たりを持ちながらも、重さを感じさせません。タンニンは熟して豊かで、マリオンベリーのコンポート、ヨウ素、杉（シダー）、オリーブのタブナードといった風味が美しく溶け合っています。濃密な黒系果実、旨味を感じさせる樽香とベーキングスパイス、洗練されたタンニンの層が見事に織りなされています。辛抱強くデキャンターでリリース直後に楽しんでよく、20年以上の熟成も期待できます。

使用ブドウ畑

シエル・デュ・シュヴァル ヴィンヤード
デュブリュー ヴィンヤード
クリブスン ヴィンヤード

ワイン造り

ステンレスタンクで14~16日間皮と一緒に発酵、フレンチオーク（新樽93%）で20ヶ月熟成させます。リリース前に10ヶ月の瓶熟成

スコア

95ポイント, International Wine Report - Jeremy Young
95ポイント, NW Wine Guide
94ポイント, James Suckling
93ポイント, Wine Enthusiast

品種 : カベルネ ソーヴィニオン 65%

メルロ 25%

カベルネ フラン 9%

プティ ヴェルド 1%

産地・AVA : レッド・マウンテン

アルコール : 14.8%

希望小売価格 : ¥ 16,000 (税込 ¥ 17,600)



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