



ケンとグレース・エヴェンスタッド



ワイナリー(ダンディ・ヒルズ)

DOMAINE SERENE

ドメーヌ セリーヌ

アспект シャルドネ 2022



ブルゴーニュのワインに魅せられたグレース&ケン・エヴァンスタッド夫妻は、ワイン造りの経験がないままオレゴン州ダンディ・ヒルズに荒地を購入し、ブドウ栽培から挑戦を始めました。現在では、このドメーヌはアメリカで最も多くの受賞歴を誇るワイナリーの一つへと成長しています。

創業時はピノ・ノワール造りから始まりましたが、畑に偶然植えられていたディジョン・クローンのシャルドネとの出会いをきっかけに、本格的にシャルドネ醸造にも取り組むようになり2016年には『ワイン・スペクテーター』誌の年間ランキングで白ワインとして世界1位の評価を獲得。いまやオレゴン屈指のシャルドネ生産者としても、その名を広く知られています。

アспект

私達のワインメーカーは、自社畑の多様な土壌、標高、方位、クローン選抜から生まれるテロワールの相乗効果を捉えた“ブレンディング”の熟練の技を表現するために「アспект」シリーズを創り出しました。このシャルドネは、ダンディ・ヒルズにある標高が最も高い2つの自社畑—互いにわずか約1.6km (1マイル) 圏内に位置するワイナリー・ヒル・エステート、トリプル・クラウン・エステートのブドウをブレンドして造られています。近接しているにもかかわらず、各エステート内のブドウ畑は独自の特性と多様性を備えており、それが私たちのワインメーカーの創造性をかき立てております。

テイस्टィング・ノート

このワインは、フレッシュなパイナップル、スイカズラ、リンゴの花の香りを放ちます。口あたりはミディアムボディで、洗練されたミネラルの骨格と鮮やかなトロピカルフルーツのキャラクターを備え、食欲をそそるフィニッシュが余韻を長く残します。ダンディー・ヒルズの高標高畑、特にユニークな南向きのトリプルクラウンと南西向きのクロ・ド・リュンヌ (ワイナリーヒル) から収穫されたこのシャルドネは、際立った個性を放ち、今すぐから5年以上の熟成が可能です。

スコア

96点 International Wine Report

95点 James Suckling.com

品種：シャルドネ 100%

産地：ダンディ・ヒルズ

収穫日：2022年10月6日-10月14日

瓶詰：2024年2月8日

樽熟成：16ヶ月

アルコール：13.5%

希望小売価格：¥25,000 (税込 ¥27,500)



自社畑はすべてLIVE認証を受けています。



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