



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 シャルドネ エトワール ヴィンヤード 2021



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。

別名「日没のブドウ畑」のエトワールは、オレゴン州の有名なダンディ・ヒルズの高台、エヴェンスタッド・エステートの西向きの斜面に位置します。この1.2haの畑は標高約244~251mに位置し、乾燥農法(ドライファームング)で栽培。火山性のジョリー土壌にディジョン・クローンを植樹しており、私たちのシャルドネの中で最もシャブリを思わせる特徴を備えています。

テイasting・ノート

このシャルドネは、素晴らしい口当たりと口中に広がる見事な質感を持っています。香りと味わいは似ていて、ハニーサックルとレモンバーベナ、そしてキーライムパイの香りがあります。余韻が長く続き、クリーミーな後味が特徴です。軽やかなボディのワインで、軽いサラダやシーフード料理との相性が抜群です。

スコア

- 96点 Owen Bargreen
- 96点 Jeb Dunnuck
- 95点 International Wine Report
- 94点 Wine Enthusiast
- 94点 Decanter World Wine Awards - Silver Medal

品種：シャルドネ 100%
 産地：ダンディ・ヒルズ
 収穫日：2021年9月10日~9月15日
 瓶詰：2023年2月23日
 樽熟成：16ヶ月
 アルコール：13.7%
 生産量：142ケース
 希望小売価格：¥22,000 (税込 ¥24,200)



自社畑はすべてLIVE認証を受けています。



YouTubeは
こちらから



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