



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 エヴェンスタッド リザーヴ 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。

このシャルドネは、私たちのエステート・ヴィンヤードで厳選された樽を使用し、卓越した「ブレンド技術」の高さを象徴しています。ディジョン・クローンのブドウ、ジョリー（火山性）の土壌、そしてダンディ・ヒルズの標高の高さの組み合わせが、このワインに比類ない品質をもたらしていると私たちは確信しています。

#### テイasting・ノート

このワインは、生き活きとした柑橘系の香りを放ち、爽やかなレモンとライムの香りが主体で、ほのかなミネラル感とチョークのようなニュアンスが調和しています。口に含むと、レモンメレンゲや菓子類の層がほのかな甘みを加え、ワインのクリーミーな質感と完璧に調和しています。一口ごとにナツメグの微かなニュアンスが現れ、中程度のボディを引き立てると、満足感のある長く続く余韻へと導きます。口中に長く残るその余韻は、洗練さと複雑さの印象を刻み込むでしょう。

#### スコア

95点 James Suckling

品種：シャルドネ100%

産地：ダンディ・ヒルズ

収穫日：2022年9月28日～10月11日

瓶詰：2024年2月7日

熟成：フレンチオーク（新樽28%）で16ヶ月間

アルコール：13.5%

UPC：6-89192-37297-5

希望小売価格：¥14,800（税込¥16,280）



自社畑はすべてLIVE認証を受けています。



YouTubeはこちら



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