



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

ドメヌ セリーヌ クールブラン 2023

アメリカで最も多くの賞をとったワイナリーの一つ。

オーナーのグレースとケン・エヴェンスタッドは、アメリカ産ピノ・ノワールが市場に出回る前の1989年にオレゴンに移住し、その頃から世界クラスのピノ・ノワールをこの地で造るという夢を追いかけてきました。1990年のファースト・ヴィンテージ以来数々の栄誉ある賞を受賞し、今も高評価を得続けています。ワイナリー名は娘セリーヌから、最初に植えた畑名は息子マーク・ブラッドフォードにちなむ家族経営のワイナリーです。

クール・ブランは、完熟したピノ・ノワールから造られる特別な限定生産の白ワインです。自社畑の厳選されたブロックからピノ・ノワールを手摘みし、慎重に選別します。黒ブドウの果皮との接触を最小限に抑え、最も純粋なエッセンス、つまり"ホワイト・ハート"と呼ばれる果汁だけを抽出するため、優しく全房圧搾されます。白い果汁はフレンチオークで樽発酵した後、瓶詰め前に澱の上で熟成しています。

テイasting・ノート

香りは焼き立てのクロワッサンを思わせ、リンゴ、ポワレした洋ナシ、レモンカードが層をなし、背景にはトロピカルでフレッシュなアプリコットのニュアンスが広がります。層を成した口当たりは、ジューシーなネクタリンとクレーム・フレッシュで満たされた贅沢なパイ生地を思い起こさせます。後口はジューシーで広がりがあり、長く続く余韻を残します。この特別な限定生産ワインは、トリプルクラウンやコート・スッドといった自社畑の南向きの斜面で栽培された、完熟したピノ・ノワールから造られています。

品種：ピノ・ノワール 100%

産地：ダンディ・ヒルズ

収穫日：2023年9月13日～9月16日

瓶詰：2025年1月27日

樽熟成：14ヶ月

アルコール：14.2%

希望小売価格：¥30,000 (税込¥33,000)



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