



オーナー  
ジャスティン・キング

*King Estate*  
Family Owned & Farmed



ワイナリー(ロレーン ヴァレー)

## キングエステート シャルドネ 2022



ウィラメット・ヴァレーは、シャルドネの産地としてますます高い評価を得ています。シャルドネ発祥の地であるフランスのブルゴーニュ地方と、オレゴン州の冷涼な気候に適したブドウです。両地域とも北緯45度にあり、心地よい酸味と青リンゴや洋ナシの果実味を持つミディアムボディのワインを生み出します。

### テイastingノート

このワインは果実と花の香りの美しいバランスを表し、オーク樽由来のほのかなトースト香がそれを引き立てています。グレープフルーツ、レモンの皮、ライチ、パパイヤ、ライムといったトロピカルフルーツの風味が、ブルメリアのような花の香り、軽やかな樽のトースト香、ココナッツ、キャラメル、生姜のニュアンスと調和しています。親しみやすい口当たりから洗練された余韻へと続く、力強く調和の取れた味わいは、ウィラメット・ヴァレー産シャルドネの素晴らしい表現です。

### ワインメイキング

果実は全房圧搾され、ニュートラルなオーク樽で発酵。フランス産オーク樽（新樽比率15%）で10ヶ月間熟成。週1回のバトナージュ（澱をかき混ぜてワインに戻す工程）を行いました。

### ヴィンテージノート

4月15日に心臓が止まるような霜が降りたにもかかわらず、2022年ヴィンテージは大成功のうちに幕を閉じました。6月下旬の最高のコンディションが素晴らしい結実をもたらし、7月、8月もそのまま良い状況が続きました。8月の収穫量予測は予想を上回り、霜から立ち直ったことを示す最初の兆候となりました。9月は暖かく、10月も記録的な暖かさだったため、熟成が促進され、収量が増加し、今度は完熟した果実を限られた期間で収穫するという新たな挑戦が始まりました。10月最終週には秋らしい涼しさが訪れ、天候の合間を縫って最後に残ったブロックや畑の収穫を行いました。

品種：シャルドネ 100%

産地：ウィラメット・ヴァレー

畑：30% トールツリー、17% ケネル、14% フィッツパトリック、10% グランドオーク、11% ファークリーク、18% その他

アルコール：13.5%

UPC：7-68675-96032-5

希望小売価格：¥4,900 (税込 ¥5,390)