



チャールズ・スミス



2023 K ART DEN HOED VIOGNIER

K ヴィンナーズ ヴィオニエ アート デン ホード 2023

チャールズ・スミスによるテイasting・ノート

一度口にするだけで、エキゾチックで魅力的な熟したピーチと摘みたてのアプリコットが、暖かく晴れた日に摘んだばかりのアプリコットが鮮やかに香る。スイカズラとみかんのニュアンスが五感を包み込み、砕いた石板、藤、そして優美な白いバラが絡み合い、魅了し、余韻を残す。このヴィオニエはととても美しく、高貴だ。

ヴィンテージ

2023年は、まさに「醜いアヒルの子が美しい白鳥になった」ようなヴィンテージでした。非常に長く、雨が多く寒い冬で、かなり厳しい凍結があり、春らしい季節はほとんど訪れませんでした。芽吹きは4月下旬に始まり、この状況がヴィンテージにどのように影響するかについて正直なところ非常に神経質になっていました。しかし、母なる自然は私たちの味方となり、ブドウの生育に理想的な気温と、これまでに経験したことのないほど素晴らしい5月と6月をもたらしてくれました。7月と8月も穏やかな気候が続き、果実の成熟に時間をかけながら完璧な収穫期を迎えることができました。白ワインは、素晴らしい酸味と複雑さのバランスがとれた優れた年となり、赤ワインもまた、濃厚で大胆かつ信じられないほどのタンニンを持つ素晴らしい仕上がりとなりました。このヴィンテージは、今後も長く注目すべき年です。

畑 アート・デン・ホード・ヴィンヤード 100%

ローワー・ヤキマ・ヴァレーにあるアート・デン・ホードの畑のブドウのみを使用しています。標高396mにあるこの畑の特徴は、空気の循環が優れている事からこの地域の中でも涼しい畑の一つとなっています。

スコア

92ポイント | James Suckling

94ポイント | Jeb Dunnuck

品種：ヴィオニエ100%

産地：ヤキマ・ヴァレー

畑：アートデンホード100%

生産量：2.8トン/エーカー

醸造：野生酵母使用、ステンレススチールタンク
で全房プレス、600Lのニュートラルの
フレンチオークで4ヶ月間澱の上で熟成

滴定可能酸度：5.1g/L

pH 3.67

残糖なし

アルコール：14.5%

UPC: 1-84745-00101-7

希望小売価格：¥5,100 (税込 ¥5,610)



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