



ワインメーカー  
ヴィンセント・カタラー

RANCH  
32

## ランチ32 シャルドネ 2024

創業者アル・シャイドが1972年に初めてブドウの木を植えた場所がランチ32の畑です。ここはサリナス・ヴァレーの西側にあり、午後になるとモンレー湾からの容赦ない冷たい風の通り道になる事で知られています。ランチシリーズはテロワールの自然な特徴を強調し、その土地の味を伝えることがそのテーマです。ヴィンテージごとに、サステナブルで栽培された自社畑から、AVAを最大限に表現するワインを小ロットで生産しています。

### 進化したサステナビリティ

サリナス・ヴァレーを毎日吹き抜ける風を利用して、私たちのワイナリーは100%風力発電で運営されています。また、私たちの全ての自社畑は、カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング・アライアンスの認証を受けています。



### SITE SELECTION

シャルドネは、アロヨ・セコAVAの2つの自社畑ブドウを使用しています。2つの畑はサンタ・ルチア山脈の下、サリナス・ヴァレーの西側に位置する起伏のある地にあります。気候は、モンレー湾からサリナス・ヴァレーを吹き下ろす涼しい午後の風の影響を強く受け、栄養豊富なシャリーローム土壌は、シャルドネとピノ・ノワールの両方に適したテロワールとして知られています。

### ワイン造り

厳選されたロットのシャルドネを全房プレスし、ステンレス・タンクでゆっくりと低温で発酵する事によりアロマを強化しました。ワインの一部は、粘性と複雑性を高めるためにマロラクティック発酵を行っています。樽は100%フレンチ・オークを使用。

### テイastingノート

明るく、さわやかで、バランスが取れたこのシャルドネは洋ナシ、シトラス、トロピカルフルーツ、トーストしたバニラビーンズの香りを持ちます。パイナップル、バタースコッチ、ミネラルの香りもあるリッチで濃縮された味わいです。このワインはアペリティフとして、またはお好きな鳥や魚介類のお料理と一緒に召し上がりいただくことができます。

AVA・産地：モンレー

品種：シャルドネ100%

熟成：100%フレンチ・オークで8ヶ月

アルコール：13.5%

UPC：6-75829-40101-9

希望小売価格：¥2,500 (税込 ¥2,750)



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](http://www.orca-international.com)