



チャールズ スミス

REAL WINE

リアルワイン シャルドネ 2022

チャールズ・スミスによるテイastingノート

黄金の陽光の一滴。フレッシュでスムーズ。みかん、アカシア、プリオッシュの香り。滑らかな魔法の液体。



リアル・ワイン

原材料はブドウのみ。そして最小限の酸化防止剤。ワイン造りにおける“透明性の新時代”を切り開く1本です。手に取りやすいワインだからこそ、サステナブル農法、自然酵母発酵、グルテンフリーにこだわりました。合成化学物質不使用、補添加物ゼロ。「ボトルの中身の純粋さ」をまっすぐに追求した、リアルそのもののワインです。

ヴィンテージ

2022年はワシントン州にとって特別な年となりました。春の訪れが遅れたため生育は遅く始まりましたが、やがて温暖で安定した夏へと変わり、これまでに経験したことがないほどの長い秋を迎えました。毎年優れたブドウを生産することで知られる私たちの畑からは、引き締まって輝き、美しく、素晴らしい香りを放つ、真に特別なワインを生み出す果実が収穫されました。これらのワインがこれからも熟成を重ね、今後何年にもわたり喜びをもたらすことが楽しみです。

スコア

91点 Wine Advocate

スクリューキャップで瓶詰めされた2022年シャルドネは、芳香豊かでありながら爽やか。ポワレした洋梨、白桃、マジパン、蜜蝋の美しい香りが漂う。ミディアムボディの味わいは豊かな果実味と丸みを帯びた質感（半量は樽発酵）が見事に調和。食欲をそそる酸味がバランスを保ち、純粋で風味豊かな余韻が続きます。

90点 James Suckling

畑

エバー・グリーン45%、フレンチマン・ヒルズ35%、グース・リッジ15%、モクシー3%、ローザ・ヒルズ2%

品種：シャルドネ 100%

産地・AVA：コロンビア・ヴァレー

醸造：1エーカーあたり4.5トン収穫。野生

酵母を使用し75%はフレンチオー

クの樽で全房発酵、25%はステン

レスタンク発酵。澱の上で22か月

熟成を105Lのオーク樽（新樽

10%）とステンレスタンクで。

酸：5.2 g/L

pH：3.69 pH

アルコール：14%

残糖なし

UPC: 1 84745 00024 9

希望小売価格 ¥3,500（税込 ¥3,850）