



創設者 ジョナサン・ペイ

TEXTBOOK



NAPA VALLEY

テキストブック シャルドネ 2023



ワインメーカー
アビゲイル・エストラダ

ソノマカウンティのドライ・クリーク・ヴァレーとロシアン・リバー・ヴァレーAVAで慎重に選抜された区画のブドウから造られたこのワインは、フレンチオーク樽で発酵、部分的にマロラクティック発酵が行われています。生き活きとしてジューシーで、中盤には火打石のようなミネラル感が感じられ、爽やかで明るい果実味がバランスを取ります。白い花、洋梨、パイナップル、キャラメル、パイ皮の香りに続き、口に含むと桃、レモンカード、そしてトーストしたアーモンドの風味が広がります。まさに冷涼な気候のソノマの栽培地域の“テキストブック”を表現したワイン。

ワインメーカー・アビゲイル・エストラダ

世界に誇るワイン産地

ソノマ・カウンティAVAの海岸沿いのワイン生産地域は、マヤカマス山脈の西に位置し、太平洋に向かって広がっています。このAVAは多種多様な土壌、マイクロクライメート、そして地形で知られています。

畑

<ロシアン・リバー・ヴァレー>

- ・幅わずか24キロメートル、長さ32キロメートルというこのAVAは、太平洋から数km東に位置しています。冷涼な海風、日中の日差し、そして夜間の霧が相互に作用することで、生育期間が長くなり、収穫時には複雑な層と完璧な熟度が得られます。

<ドライ・クリーク・ヴァレー>

- ・この地域の水はけの良い土壌は、主に砂利、砂岩、頁岩で構成されており、ミネラルと栄養分が豊富。
- ・日中の最高気温と夜間の最低気温の差が大きいいため、ブドウは酸度を保ち、複雑な風味を生み出します。

ワインメイキング

- ・ソノマ・シャルドネの "テキストブック" 的特徴である、果実味、明るい酸味、エレガンスを表現しています。
- ・フレンチ・オークの新樽で樽発酵させることで、果実味ばかりを強調することなく、トースティーな香りの中盤の重みが見事に融合します。
- ・Diacetyl (ダイアセチル) の働きによる過度なバターやチーズの香りが発生しないよう細心の注意を払い、部分的なマロラクティック発酵を行うことで、クリーミーでみずみずしいテクスチャーをもたらすと同時に、爽やかで高揚感のある特徴を維持しています。

品種：シャルドネ

産地：ソノマ・カウンティAVA

アルコール：14.1%

酸：5.3g/L

pH：3.51

発酵：樽発酵100%、ML30%

熟成：フレンチ・オーク（新樽30%）で11か月

生産量：6,250ケース

瓶詰め：2024年10月

リリース：2024年11月

UPC：7-98304-13254-0

希望小売価格：¥5,200（税込¥5,720）



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