ダンディー・ヒルズ シャルドネ (2021)

9318742

アーチェリー・サミット・ワイナリー

アメリカ

仕様

地域： アメリカ / オレゴン

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 8℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ダンディー・ヒルズのアペラシオンの魔法を明らかにするような一本。親しみやすく洗練されていて、ミネラル、レモンライム、フレッシュな柑橘類、打った火打石のノーズを示す。ライムとトロピカルな含みが口中を支配し、砕石、マンゴー、レモンピールのタッチが美しいアクセントを添える。濃厚でありながらすっきりとしていて、長い余韻の後味は口いっぱいに広がる。
合う料理 ロブスターのバター炒めなどと好相性
葡萄品種 100% シャルドネ
サスティナブル認証 LIVE/IWCA認証

畑 / 醸造方法

テロワール 火山性、海成堆積物
葡萄畑の位置 ウィラメット・ヴァレー
気候 海の影響を受けた地中海性気候
地質 水はけの良い火山性と赤土土壌
収穫 夜間に手摘み収穫
醸造 3つの自社畑の葡萄から造る。手摘み収穫後、圧搾し、果汁はタンクでセトリング。果汁が自然に発酵し始めたら樽に澱引きし、沈殿していた澱は複雑さと口当たりを獲得するために各樽に分け入れる。樽の中でアルコール発酵とマロラクティック発酵後、ステンレスタンクに澱引きし、1ヵ月落ち着かせる。コールド・スタビライゼーションさせ、テロワールを最大限に表現するために優しく清澄と濾過を行う。
熟成 フレンチオーク樽で熟成、内11%新樽

酸度 7.10g/L
PH 3.19
残糖度 1.10g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　93ポイント！
ジェームス・サックリング　93ポイント！
ワイン・スペクテーター　92ポイント！

後続2022ヴィンテージ
ワイン・エンスージアスト　90ポイント！
ワイン・スペクテーター　91ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp