



EVENING LAND VINEYARDS

2015 La Source Chardonnay

ヴィンテージ:	2015
品種:	シャルドネ
アペレーション:	エオラ・アミティ・ヒルズ
アルコール度数:	13.0%
栽培:	ビオディナミ
醸造:	全房、シャンパーニュと同様のブドウに優しいプレスサイクル
醸造容器:	100% 新品 STOCKINGER パンチョン樽
発酵:	土着酵母
熟成:	パンチョンで 12 ヶ月、その後 ステンレスタンクで 6 ヶ月間
参考小売価格:	¥12,000 (税別)

イヴニング・ランド・ヴィンヤーズ
ラ・スルス シャルドネ
セヴン・スプリングス・エステート
エオラ・アミティ・ヒルズ

ヴィンヤード

ラ・スルス シャルドネは、この区画特有のエlegantさとリッチな一面を持つワインに仕上がりました。自社畑の Seven Springs Vineyard の下部、古樹のディジョン・クローンが植えられている 14 の畝のブドウが使われます。土壌は火山性で、比較的暖かかった 2015 年ヴィンテージのテロワールが感じられるワインです。

ブドウは全房のまま優しくプレスされ、500L の Stockinger 製、新品パンチョンに移されます。その後、土着酵母の働きにより自然に発酵し、同じ容器に入れのまま、12 ヶ月間のシュール・リー熟成をします。瓶詰め前に 6 ヶ月間ステンレスタンクで休ませます。

ワインはベントナイト粘土で清澄をし、濾過をせずに瓶詰めしました。
