



EVENING LAND VINEYARDS

2015 Summum 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： 12.9%
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： STOCKINGER 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： ¥14,000（税別）

イヴニング・ランド・ヴィンヤーズ
サマム 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

サマムは Seven Springs Vineyard から造られる最高峰のワインです。この Seven Springs Vineyard の中心にある、わずか 14 の特別な畝から収穫されるブドウのみが使われ、この畑のテロワールの全てが感じられる区画です。Summum はラテン語で「最大限・最高」を意味し、このワインにふさわしい名前です。火山性土壌と玄武岩がもたらす高貴なイメージを持つ、エネルギー且つピュアな特別なワインです。

ラ・スルスにはない特別なニュアンスを持つのが、このサマムです。ブドウは全房のまま優しくプレスされ、Stockinger 製の樽パンチョン 100%に移されます。そこで土着酵母による自然な発酵が始まり、同じ容器で12ヶ月間熟成させます。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。