



EVENING LAND VINEYARDS

2016 Summum Chardonnay

ヴィンテージ：	2016
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%
生産量：	179 ケース
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 (500L)
発酵：	土着酵母
熟成：	STOCKINGER パンチョン新樽で 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
シャルドネ サマム
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、エネルギーギッシュ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 製の新樽パンチョン 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。

テイスティング・ノート

香り高く、華やかさと品格が感じられるエネルギーギッシュなワインです。Seven Springs 由来のミネラルティとしっかりとした酸があります。
