



EVENING LAND VINEYARDS

2014 Seven Springs Estate Chardonnay

ヴィンテージ：2014

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：13.1%

栽培：ビオディナミ

醸造：全房
シャンパーニュと同様のプレスサイクル

容器：フレンチオーク（新樽 30%）

発酵：土着酵母

熟成：フレンチオーク（新樽 30%）で 12 ヶ月間
その後ステンレスタングで 6 ヶ月間

参考小売価格：¥7,500（税別）

イヴニング・ランド・ヴィンヤーズ
セヴン・スプリングス・ヴィンヤード
シャルドネ エオラ・アミティ・ヒルズ

ヴィンヤード

自社畑の Seven Springs Vineyard の一番南にある若木の区画から造られるワインです。ブルゴーニュで使われているクローンが植えられている北西向きのこの区画は、ベイマツの山林の直ぐ側にあり、Seven Springs の畑が一望できます。

ブドウは全房のまま優しくプレスされ、およそ 30% フレンチオーク新樽で発酵します。そのまま 12 ヶ月間の樽熟成を経て、瓶詰め前に 6 ヶ月間ステンレスタングで休ませます。