



EVENING LAND VINEYARDS

2015 Seven Springs Estate 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:	12.5%
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:	2年目 STOCKINGER パンチョン樽とバリック
発酵:	土着酵母
熟成:	2年目のバリックとパンチョンで 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:	¥5,900 (税別)

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

ヴィンヤード

自社畑の Seven Springs Vineyard の一番南にあるユニークな区画から造られるワインです。

ブドウは全房のまま優しくプレスされ、そのまま2年目の Stockinger パンチョン樽とフレンチオーク・バリックで発酵を終えました。同じ容器で引き続き12ヶ月間の熟成を行い、ステンレスタンクにラッキングしました。ここで、瓶詰めまでの6ヶ月間の間、ワインを休ませます。

セヴン・スプリングスのシャルドネはコールド・スタビリゼーションを行い、ベントナイト粘土で清澄を行いボトリングしました。
