



## EVENING LAND VINEYARDS

### 2016 Seven Springs 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%
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：	¥4,400（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 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 (500L) 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。

#### テイस्टینگ・ノート

バランスの良さが際立っているヴィンテージです。核果のアロマがほっそりとした骨格によって支えられ、しっかりとした酸と塩気のニュアンスが余韻に感じられます。

---