

フレンチオークで4ヶ月熟成した、モンレーの“コク旨系”シャルドネ！

Secret Cellars Monterey County Chardonnay 2014

シークレット・セラーズ・モンレー・カウンティ・シャルドネ

小売価格 ¥2,800 (税抜)

シャルドネ 100%。美しく新鮮な果物の味わいと程よい酸が感じられる。コクのある濃いワインを想像させるのには容易な程濃い色合い。香りはアプリコット、パイナップル、シトラス、香草、アカシアの花、桃など様々なフルーツを感じる事が出来る。口中に含むと旨味の凝縮された感覚が広がり、蜂蜜、リンゴ、バニラ、シナモン、ナツメグの風味にとってもジューシーな感覚が残る。余韻に残るグレープフルーツの皮の様な苦みが全体を引き締め、すっきりとしたフィニッシュに至る。白カビ系のチーズやグリルした魚、野菜たっぷりのスパイシーな料理に素晴らしいマッチング。



◆パープル・ワイン・スピリッツ

弊社商品ラインナップである、シークレット・セラーズ、ホイール・ハウスなどのワインを生産するパープル・ワイン・スピリッツ。このワイナリーは積極的にサステイナブルを取り入れ、過去10年に渡り省エネにおいてかなりの進歩を遂げています。また所有するいくつかのワイナリーでは、2012年10月に『California Sustainable Winegrowing Alliance』が認定する、カリフォルニアでのサステイナブル・ワイナリーとして認定されています。

◆サステイナブル

ワイナリーでは太陽光発電などを積極的に行い、2005年に温室効果ガス排出基準の第3者認証を行うため『EPA Climate Leaders』のメンバーにも加わりました。他にも廃水発生量の52%削減、天然ガス使用を72%削減、電気使用量40%削減、全てのワイナリー及び梱包材の90%をリサイクルなど、サステイナブルへの取り組みが素晴らしいワイナリーです。

◆ワインメーカー

エド・フェリス氏をトップ・ワインメーカーとして構成されるチームは、カリフォルニア、中南米、ヨーロッパ、ニュージーランド、南米、オーストラリアなど、様々な場所での醸造経験を誇るワインメーカー達です。ブドウの供給元である畑を毎年慎重に評価し、年によってエージング方法を変え、醸造方法を変えて品質の向上をはかります。ワイナリーでは様々な樽にワインがエージングされており、その樽の種類も、フランス産やハンガリー産など、様々な樽で熟成が行われています。生産されるワインのブドウの供給元は、主にナパやロシアン・リヴァー・ヴァレーが中心。