

# CASTILLO DE MONJARDÍN CHARDONNAY RESERVA

カスティーリョ・デ・モンハルディン・シャルドネ・レセルバ



ワイン名 : カスティーリョ・デ・モンハルディン・シャルドネ・レセルバ

ヴィンテージ : 2019

生産者名 : カスティーリョ・デ・モンハルディン

原産国 : スペイン

地方・地区 : ナバーラ州/ヴィリャマヨール・デ・モンハルディン

各付 : DO ナバーラ

規格 : 750ml x 6本

セパージュ : シャルドネ 100% 樹齢 30 年  
(9月下旬涼しい夜間手摘み)

醸造 : 容量225Lのアリエ産フレンチオーク新樽にて樽発酵(シユールリー)樽熟成合計約12カ月(スペイン産シャルドネでは唯一)熟成庫にて24か月瓶内熟成。

アルコール度数 : 13.5%

JAN コード : 8 4285 7071 9504

参考小売価格 : ¥3,000(税抜)

参考: ペニンガイド 91 (2016 ヴィンテージ)

**【テイastingコメント】**

ナッツ、バニラなどフレンチオーク新樽由来のエlegantな木質の香りとりんごの蜜や洋ナシを思わせる果実味。ストラクチャー、バランス、酸、樽のニュアンス、香りと味わいが複雑に混じり合い非常にElegantかつスケールを感じさせるワイン。

ナバーラの冷涼なテロワールを、最大限の情熱と努力によって、ブルゴーニュの偉大な白ワインにも比肩しうるEleganceの極みへと昇華させたワインです。

## NOTES

カスティーリョ・デ・モンハルディンはスペイン北東部ナバーラ州エステーラ地区に位置するワイナリーです。ワインの品質と個性に大きな影響を与える「テロワール」の概念を最重要視しワイン造りを行っています。「テロワールの尊重」の考えに基づき、4つの気候条件の異なる地区に、計220ヘクタールのブドウ畑を所有。そのうちのひとつ、海拔600mのモンハルディン地区では、シャルドネが60ヘクタールとピノ・ノワールが4ヘクタール栽培され、微生物の活動を抑制しブドウのフレッシュさを保つため摂氏7℃から9℃の気温下で夜間収穫するなど、数々の革新的な栽培と醸造法を用い、冷涼な気候を生かしたElegantなワインを生み出しています。