

CASTILLO DE MONJARDÍN

CHARDONNAY RESERVA



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/ヴィリヤマヨール・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(シュールリー)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： ￥3,300(税抜)
ペニンガイド 91、ジャパンワインチャレンジ 2023 ゴールドメダル
【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レガント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エレガント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するエレガンス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。そのうちの一つ、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エレガントなワインを生み出しています。