

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 : 2020

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)

【テイastingコメント】

いちじく、ドライフルーツや蜜蝋、熟した果実に樽由来のトースト。

酸ははっきりと長く感じられる。味わいは香り同様、凝縮感があり、焼いたパンの香ばしい風味、熟成ならではの複雑な味わいが輪郭を成しながらエレガントにまとまっていく。

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エレガントなワインを生み出しています。