



## CRUSE WINE CO. SPARKLING ST. LAURENT PÉTILLANT NATUREL CARNEROS

クルーズ・ワイン・カンパニー スパークリング サン・ローラン  
ペティヤン・ナチュラル カーネロス (発泡酒)

**VINTAGE**  
2022

**ALCOHOL**  
11.0%

**AVA**  
カーネロス

**VARIETY**  
St. Laurent

**pH**  
3.40

**PRESSURE**  
3.5 バール≒ 3.4 気圧

**CLOSURE**  
王冠



**RETAIL**  
¥5,900 (税別)

オーストリアやドイツの品種として知られるこのサン・ローラン (又はザンクト・ラウレント) は、サン・パブロ湾から数キロ内陸に入った所にある、カーネロス AVA 内のソノマ・カウンティ側にある畑のブドウです。家族ぐるみの友人でもあり栽培家の Dele Ricci 氏が世話をする特別な畑です。土壌はこの地域でよく見る Haire 粘土ロームで、冷たい霧とそよ風が特徴的です。

### Winemaking

収穫後にブドウを除梗し、数時間浸漬、そしてスパークリングのプレスサイクルを使い優しく圧搾されます。その後、ステンレスタンクにラッキングされ自然に発酵が始まります。まだ少しだけ糖度が残っている発酵途上の状態でワインは瓶詰めされます。12ヶ月間の熟成を経てルミアージュとデゴルジュマンを行います。亜硫酸塩やドサージュの添加は一切、行いませんでした。

とてもクリーンでフルーティ、爽快感あふれるアロマです。鮮明で若々しく、収穫したてのフレッシュなサン・ローランの果実味がそのまま跳ね上がる様に香ります。気泡は存在感あり、ムースのように泡がきめ細やかです。8g ~ 12g/L の残糖がありますが、とても飲みやすく、アウトドアのセッティングに適していますが、インドアでもカジュアルに楽しめます。

\*\*\*ペティヤン・ナチュラルとは、発酵を完全に終えたスティルワインに糖分と酵母を加えて瓶詰め・密閉、瓶内二次発酵を行うトラディショナル方式に対して、発酵途上のワインを瓶詰め・密閉をし、残りの発酵を瓶内で行うスパークリング・ワインの製法です。別名、メトード・リュールやメトード・アンセストラルとも言います。また、ペティヤン・ナチュラルの栓は通常のコルクと針金ではなく、王冠を採用しています。この為、直射日光が当たらない涼しい場所での保管を徹底し、温度を6~8度まできっちりと下げてからのサービスをオススメ致します。ソムリエナイフの栓抜き部分やビールの栓抜き等で良く冷やしてから抜栓を行ってください。

