



CRUSE WINE CO. SPARKLING WHITE ZINFANDEL EAGLEPOINT RANCH PÉTILLANT NATUREL MENDOCINO

クルーズ・ワイン・カンパニー スパークリング ホワイト・ジンファンデル
イーグルポイント・ランチ ペティヤン・ナチュラル メンドシーノ

VINTAGE
2022

ALCOHOL
12.0%

AVA
メンドシーノ

VARIETY
100% Zinfandel

CASES PRODUCED
3,000 bottles

PRESSURE
5 バール ≒ 4.9 気圧

CLOSURE
王冠



RETAIL
¥6,200 (税別)

メンドシーノ・カウンティの Ukiah (ユカイア市) から近い標高 600m のところにあるオーガニックの認証を受けている畑です。高い標高の影響でブドウはフレーヴァーの凝縮度を高めることができる他、ヴァレー・フロアで感じられるような極端な暑さから守られています。樹齢 40 年前後。低収量なブドウは自然と凝縮されます。

繊細な口ぜを醸造するために、ブドウの 50% は足踏みで丁寧に破碎しプレスにかけます。シャンパーニュのプレス・サイクルを使いキュヴェのみを使用しました。ベースワインはステンレスタンクにて醸造を開始し、発酵途上のワインを瓶詰めし、瓶内で発酵を終えます。6 ヶ月間の瓶内熟成を行いデゴルジュマンをし、ドサーージュ 0g で栓をしました。

Notes

爽快感あふれるスイカやバラ、パンの生地のアロマがあります。口に含むと軽やかでフルーティーな印象がありますが、存在感がありワインらしさもあります。とてもシリアスなワインですが、飲んで楽しく、考えさせられるワインでもあります。

*** 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、メソッド・リユーラルやメソッド・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 度までしっかりと下げてからのサービスをオススメ致します。良く冷やしてから、ソムリエナイフの栓抜き部分やビールの栓抜き等を使い抜栓を行ってください。

