


～見事なまでの凝縮感～ ナパ・カベルネの名手シュレイダー・セラーズが造るソノマ・コースト(アナポリス)ピノ・ノワール。

ウルトラ・プレミアムなナパ・ヴァレー、カベルネ・ソーヴィニヨンを造るシュレイダー・セラーズのオーナー/フレッド・シュレイダーは、ウルトラ・プレミアムなピノ・ノワールを求めていた。2000年よりシュレイダー・セラーズのワインメーカーに就任したトーマス・リヴァース・ブラウンが2001年にソノマ・コーストの最北アナポリスに近い未開墾の土地を見つけ、フレッド・シュレイダーと共に共同経営者として「アストン・エステイト」を創業。畑は最北アナポリス地区にあり、海からは8km、二つの丘陵を越えた森林に囲まれた位置にあり、土壌はゴールドリッジ堆積土壌、水はけがとても良い。標高は約300m、栽培面積16ha、霧はぎりぎり畑にはかからず、涼しい風が入り込む。畑は南西向き海を臨むが、日照量は十分で日中は非常に暑く、夜から朝にかけては気温が大きく下がる。収量を極端に抑え、小粒で果皮が厚い粒となり、非常に凝縮した果実が得られる。それにも増してアストンの特徴ある要素は3つのディジョン・クローン (115, 667, 777) の個性が大きい。



限定品

商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Pinot Noir Sonoma Coast</b> ピノ・ノワール ソノマ・コースト	Sonoma Coast	赤	2013	750	¥17,000	Pinot Noir100%、自社畑アストン・エステイト100%、仏産樽熟成10ヵ月(新樽率50%)。最初の見た目、香り、ひと口目から強い個性が眩く印象的。濃厚な深いルビー色、完熟した赤スグリ、野生の赤系ベリー、アメリカン・ブラック・チェリー、夜花開くジャスミンの甘い香りが立ち上がる。クリーミーでシルクのように柔らかい口当たり、口中に広がるフル・ボディで濃厚な果実味。