


ベッドロックのモーガン・ピーターソンとパートナーのクリス・コトレルが造るシングル・ヴィンヤードにこだわったプレミアム・スパークリング

レコルタン・マニュピュランのシャンパーニュに影響を受けて、カリフォルニアでも特別な畑からそのテロワール・ヴィンテージ・品種の個性を描き出したスパークリング・ワインを造ろうと始めたプロジェクト（ファースト・リリース2011VTG）。選抜された特別な畑から唯一無二の個性を持つスパークリングを造ろうと、毎年畑や葡萄は変化するが、AVA シャロンのブロッソー・ヴィンヤードのシャルドネ、ソノマ・ヴァレーの自社畑ザ・ベッドロック・ヴィンヤードのジンファンデル、メンドシーノ群の特別な畑アルダー・スプリングスのシャルドネ、ピノ・ノワール、ソノマ・コーストの超有名畑ハーシュ・ヴィンヤードのピノ・ノワールも加わるという将来の楽しみなプロジェクト。限定数生産の為、全ライナップが揃うのは困難。数種を少量ずつ輸入の為、同じ畑が続かない可能性があります。



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 |
|--|--|-----|-----|------|--------|--------|---------------|
|  | Brosseau Vineyard/Chalone Chardonnay Sparkling ブロッソー・ヴィンヤード シャロン シャルドネ スパークリング Chalone | | 白泡 | 2014 | 750 | ¥9,000 | 限定数入荷 在庫僅少 |
| シャルドネ100% 数年使いの仏産樽で約8か月熟成（マロラクティック無し）、翌年春に瓶詰・瓶内2次醱酵・澱と共に23か月瓶熟。2017年春にディゴルジュマンを行い、ドサージュは1g/l以下。1年の瓶熟を経て、2018年秋リリース。ブロッソー・ヴィンヤード（シャロンAVA）は標高550mの急斜面にあり、土壌は岩がちな石灰質で、風化した花崗岩が入り混じるカリフォルニアでは希少な畑。涼しい海洋性気候の影響と類まれなる土壌から酸と岩石のニュアンスとカリフォルニアの果実が合いまった特別な個性を生み出している。 | | | | | | | |

