

Bravium Winery



「ワインメーカーとして、私はあらゆる意味でミニマリストです。特にピノ・ノワールに関してはそうです」とデレクは語った。「芸術というと、画家はキャンバスに色を何度も重ねるかもしれませんが、ピノを作るのは彫刻のようなものです。テロワールを究極の枠組みとして、純粋な品種表現だけが残るまで、できるものをすべて奪っているようなものです。」デレクは、ラテン語で「贈り物」、「ギフト」を意味するブラヴィウムを2007年に設立しました。広く評価されている彼の少量生産ピノ・ノワールとシャルドネは、優れたストラクチャーと熟成のポテンシャル、そして爽快な酸味を特徴としており、ワインとのシームレスなペアリングを可能にします。デレクの道を形作ったあらゆる影響の中でも、彼の家族のチェロキー族の伝統は、彼を適切なタイミングで適切な場所に導いた安定したドラムビートでした。彼の両親は子供の頃に彼に「ウィンターホーク」という名前を与えました。今でも、ブドウ畑に生えている鷹の羽を見ると、デレクは自分が運命を全うしていることを思い出します。その豊かなレガシーが、地下室で彼の手を優しく導きます。デレクにとってテロワールは贈り物です。

シャルドネ・ロシアン・リバー・バレー

Chardonnay Russian River Valley - Sonoma USA 2022 A.V.A. - 白 Bianco



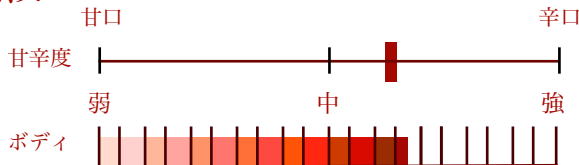
この明るくパランスのとれたワインは、それが栽培された涼しい気候のロシアンリヴァーバレーのブドウ畑を完璧に反映しています。鮮やかなイエローゴールド色、蜂蜜、洋梨、リンゴ、パインナップル、レモンオイル、湿った土と白い花の香り、そしてオーク樽由来のヴァニラの香り。ワインは、豊かな質感のトロピカルフルーツで明るく始まり、フルボディの味わいの中央で、柑橘類・レモンとライム・と木の果実・リンゴ、アフリコット、ネクタリンへと移ります。中程度の酸味が、このおいしいシャルドネの生き生きとした弾むような後味に軽く塩味をプラスします。

ブドウ品種 - Uvaggio - Varietal: 100% シャルドネ

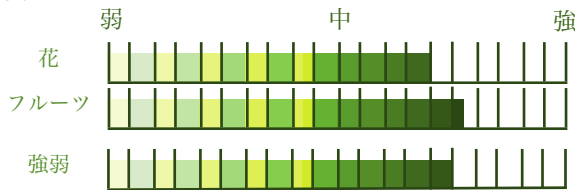


VANILLA

味わい



香り



飲み頃



91

JAMES SUCKLING.COM

93

WINEENTHUSIAST



¥7,800 税抜
¥8,580 税込



ETLIVIN S.R.L.



230-0071
横浜市鶴見区駒岡1-11-5
TEL 045-574-9815 FAX 045-574-9822
info@etlvin.co.jp info@etlvin.com

「ワインメーカーとして、私はあらゆる意味でミニマリストです。特にピノ・ノワールに関してはそうです」とデレクは語った。「芸術という、画家はキャンバスに色を何度も重ねるかもしれませんが、ピノを作るのは彫刻のようなものです。テロワールを究極の枠組みとして、純粋な品種表現だけが残るまで、できるものをすべて奪っているようなものです。」デレクは、ラテン語で「贈り物」、「ギフト」を意味するブラヴィウムを 2007 年に設立しました。広く評価されている彼の少量生産ピノ・ノワールとシャルドネは、優れたストラクチャーと熟成のポテンシャル、そして爽やかな酸味を特徴としており、ワインとのシームレスなペアリングを可能にします。デレクの道を形作ったあらゆる影響の中でも、彼の家族のチェロキー族の伝統は、彼を適切なタイミングで適切な場所に導いた安定したドラムビートでした。彼の両親は子供の頃に彼に「ウィンターホーク」という名前を与えました。今でも、ブドウ畑に生えている鷹の羽を見ると、デレクは自分が運命を全うしていることを思い出します。その豊かなレガシーが、地下室で彼の手を優しく導きます。デレクにとってテロワールは贈り物です。

栽培面積: - オリーブ畑: - 標高: - 生産本数: 90,000

Chardonnay Russian River Valley - Sonoma USA 2022 A.V.A. California -

¥7,800 税抜

¥8,580 税込

USA

度数: 13.4% - 生産本数: 55,254 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ

コメント / Commento / Comment:

この明るくバランスのとれたワインは、それが栽培された涼しい気候のロシアンリヴァーヴァレーのブドウ畑を完璧に反映しています。鮮やかなイエローゴールド色、蜂蜜、洋梨、リンゴ、パインナップ、レモンオイル、湿った土と白い花の香り、そしてオーク樽由来のヴァニラの香り。ワインは、豊かな質感のトロピカルフルーツで、明るく始まり、フルボディの味わいの中央で、柑橘類・レモンとライムと木の果実・リンゴ、アプリコット、ネクタリンへと移ります。中程度の酸味が、このおいしいシャルドネの生き生きとした弾むような後味に軽く塩味をプラスします。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
開放木製タンク - Tronco Conico

熟成 / Maturazione / Ageing: 9 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 8 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイastingノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: アプリコット, Albicocca, Apricot - リンゴ, Mela, Apple - トロピカル, Tropicale, Tropical - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

