

# William Févre Chile ラ ミシオンのレセルバが 新ラベルになりました。

WILLIAM FÈVRE  
CHILE



## espino エスピノ シリーズ

espino Chardonnay | Pinot Noir | Cabernet Sauvignon

おなじみラ ミシオンのレセルバは「エスピノ」シリーズとしてリニューアル、名前とラベルが変わります。すでにエスピノ シャルドネ(W-41)はご案内していましたが、ピノ ノワール(W-34)、カベルネ ソーヴィニヨン(W-20)のレセルバも「エスピノ」となります。「レセルバ」の表示はなくなりましたが、熟成期間等の内容に一切変更はありません。水墨画のようなシックなデザインの新ラベル、少し大人になったエスピノ達をこれからもよろしく願います。

エスピノ      カベルネ      ソーヴィニヨン

W-20 2009 espino Cabernet Sauvignon  
¥1,575 (本体価格 ¥1,500)

※旧:カベルネ ソーヴィニヨン レセルバ、品番同じ。

《赤》【フルボディ】生産地:チリ・マイポ ヴァレー

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン(86%)、カベルネ フラン(14%)

非常に水はけのよいサン ルイス デ ピルケの畑からの葡萄で造られます。収穫量を抑え、厳しく選別した葡萄をステンレスタンクで発酵させます。発酵前にコールドマセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。発酵の間、1日に二度のポンピングオーバーを行います。マロラクティック発酵後、フレンチオーク樽(新樽ではない)で8ヶ月熟成させます。ラズベリーやカシス、ブルーベリーの強いアロマと、ほのかにスパイスや枯葉を思わせる風味も感じられます。丸く、バランスのとれた口当たり、シルクのようにやわらかなタンニン、キャラメルやリコリスの特徴的なフレーバーがあります。



エスピノ      ピノ      ノワール

W-34 2010 espino Pinot Noir  
¥1,575 (本体価格 ¥1,500)

※旧:ピノ ノワール レセルバ、品番同じ。

《赤》【フルボディ】生産地:チリ・マイポ ヴァレー 葡萄品種:ピノ ノワール

サン ルイス デ ピルケの葡萄から造られています。全体の40%はグリーンハーベストで落とし、収穫量を厳しく制限するため、生産量は限られますが、完熟した集約のある葡萄になります。醸造はブルゴーニュの伝統的な方法で行ないます。80hlの小型のオープンタンクに入れ、人力でピジャージュを行ないます。発酵前に8°Cで5日間、プレマセラシオンを行い、その後約1週間発酵させます。ブルゴーニュ産の樽で4ヶ月熟成させています。チェリーやイチゴなど、ピノ ノワールの典型的なアロマの奥から、かすかにミネラルのニュアンスが感じられます。口に含むとアタックは軽く、繊細ですが、しっかりとしたタンニンとさわやかな酸と持続性のある果実味が感じられます。フィニッシュにはほんの少しスパイシーな風味が混ざる、とてもエレガントで洗練されたピノ ノワールです。

