



LA MISIÓN

DE PIRQUE CHARDONNAY RESERVA



マウンテン グロウン ワイナリー

畑は、標高 640m~700m (ピルケ) ~950m (ボカチカ) に広がっています。標高が高いアンデスの山中にあるため、冷涼な気候の影響を受け、成熟がゆっくりと進みます。その結果、十分な酸を保ち、アルコールが高すぎない、大変バランスのとれたワインが出来ます。

ウィリアム フェーヴルが 探し出した土地

ウィリアム フェーヴルはシャルドネの栽培に適した土地を探し、世界各地を旅していました。チリを訪れた時、アンデス山脈の麓の標高の高い場所、サンファンピルケの土地を見つけました。この場所に土地を所有していたピクトール ピノと共同でワイナリーの事業を始めることになりました。

シャブリにも通じる 冷涼な酸とミネラル感

ウィリアム フェーヴルがシャブリで培ってきたノウハウを活かしながら、標高の高いアンデスならではのテロワールを表現。シャブリにも通じるような酸とミネラル感のあるシャルドネができました。品質の高さが人気のひみつです。

ラ ミシオン デ ピルケ シャルドネ レセルバ 2024 La Misión de Pirque Chardonnay Reserva

収穫した葡萄は、除梗し、優しくプレスします。果汁はステンレスタンクに入れ、10~15日間、16~18度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。ステンレスタンクで熟成させます。シャブリと同様、ミネラルがあり、味わいのエレガントなシャルドネを目指しています。輝きのある黄金色、洋梨や柑橘系の果実を思わせる際立ったアロマ。口に含むとグレープフルーツのようにきりっとした酸と甘い果実味があり、とてもフルーティな味わいです。ラベルの絵は、古い葡萄の株です。

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域: チリ/マイポ ヴァレー/D.O.
生産者: カーサ フェーヴル (ウィリアム フェーヴル チリ)
葡萄品種: シャルドネ 熟成: ステンレスタンク
品番: W-016/JAN: 4935919080163/容量: 750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。