

素敵な思い出を呼びさますお気に入りの写真のように、良質のワインボトルが思い出を作り出す！

スナップショット・プロプラエタリー・レッドワイン

スナップショットのボトルのラベルにする、あなたやあなたの家族・友人と一緒に写っている写真をお送り下さい。送付方法は以下のとおり。

facebook.com/snapshotwines

twitter.com/snapshotwines

snapshotwines.blogspot.com

snapshotwines@gmail.com

もしくは、www.snapshotwines.com

スナップショットは、ご応募頂いた中から13枚を抽選いたします。

1等当選者の写真は、次回に瓶詰めするスナップショット・プロプラエタリー・レッドワインの表ラベルに採用！

その他12名の当選者の写真は、スナップショットの各12本ケース内1本の裏ラベルに採用させていただきます。

スナップショット

発売日：2010年6月1日

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン70%

メルロー20%

カベルネ・フランク2%

マルベック2%

プチ・ヴェルドー2%

ピノ・ノアール1%

産地：ソノマ郡51%

ナパ郡49%

収穫：2006年10月

アルコール度：14.4%

糖度：25.1%

生産：8,397ケース

樽醸造：24ヶ月間

ヴィンテージ：

2006年は雨の多い冬で始まり、6月中旬まで続いた涼しく湿度の高い春は収穫の時期を遅らせた。これに対応すべく通常より短期間で葡萄を熟させるために果実の量を減少させ、日照量を増やすために葡萄の実のまわりの葉の量を調節。その結果、熟成を促進させると同時に葡萄への風通しが高まり、10月上旬の雨の後も葡萄の実を良い状態に保つことに成功した。

ヴィンヤード：

葡萄はソノマ郡及びナパ郡の畑より収穫。このワインのベースはソノマ郡のアレキサンダーヴァレー・マウンテンサイド・ヴィンヤードとナパ郡にあるアトラスピーク・ヴィンヤードで収穫されたカベルネ・ソーヴィニヨン。アレキサンダーヴァレー・ヴィンヤードは温暖な気候に位置し、芳香がありしなやかな質感の葡萄を生産。対照的に、1500フィートの高さに位置し、サンフランシスコ湾に近いアトラスピーク・ヴィンヤードの涼しい気候は酸のしっかりした品格のあるワインを形成。これらに加えメルローとエステート・ヴィンヤードから採れる少量のボルドー品種をブレンドすることにより、味わいに奥行きと複雑さをもたらしている。

ワイン・メイキング：

全ての葡萄は100%手作業にて収穫。発酵中の丹念なパンプオーバー及び発酵後の更なるかもしにより最大限に複雑性を抽出しながらまろやかな口当たりを表現。ワインはその後、フレンチオーク樽の中で24ヶ月間熟成。熟成中は毎月のトッピングと年2回の澱引きにより品質を確保。

ティスティング・ノート：

この繊細なボルドー品種主体のブレンドは、ダークチェリーとボイゼンベリーの芳香を表現し、キャラメル、シダー、カシス、白胡椒の風味を持つ。とても上品なワインで、滑らか且つしなやかな渋味、程よい酸味と後味が続く。そのままでも、また、様々な肉料理、チーズ、パスタ等と一緒に楽しめる。

ワインメーカー：

—中村 倫久（なかむら のりひさ）—

東京で生まれ育つ。イタリア料理店を営む叔父から世界中の良質ワインを教えられることにより、早くからワインに影響を受ける。慶応大学経済学部を卒業後、ホテル日航にて9年間、ホテル・マネジメントに携わり、ワインの知識と興味を深める。日本でいくつかのホテルを経験後、日本ソムリエ協会認定のソムリエ資格を修得し、1999年よりホテル日航サンフランシスコにてケータリング・マネージャーとして働く。

サンフランシスコ在住中はナパ及びソノマのワイナリーに訪れる機会に恵まれ、カリフォルニアワインに目覚め、ワイン造りに興味を持つ。その後、ワイン造りを本格的に学ぶ為ホテルを退社し、UC大学デービス校にてブドウ栽培とワイン醸造学の学位を修得。同時にワイナリーでの仕事を始め、ナパ・ヴァレーのコーヴス・ニューランとパイン・リッジワイナリーにて収穫を経験する。デービス校卒業後はナパ・ワイン・カンパニーにて働き、様々なワイン造りのスタイルと習慣を学ぶ。スナップショット・レッドワインは彼のインスピレーションによる定番ワインである。