



Elizabeth Spencer エリザベス・スペンサー

エリザベス・スペンサーはスペンサー・グラハムとエリザベス・プレスラー夫妻によって1998年に設立されました。ナパ・ヴァレーに加えソノマやメンディーノで卓越したブドウ栽培家とパートナーシップを結びワインを生産しています。ラザフォードの歴史的な郵便局の建物を購入し、2006年にテイスティングルームとして開設。2022年よりダラ・ヴァレヤスクリーミング・イーグルなど数々のカルトワインを手がけたハイディ・ピーターソン・バレットがコンサルタントを務めています。



North Coast Sauvignon Blanc 2021
ノース・コースト・ソーヴィニオン・ブラン 4,400円



地方:カリフォルニア 750ml 白
原産地呼称:ノース・コーストAVA
品種:ソーヴィニオン・ブラン100%
醸造:冷涼な気候のカウンティから厳選したブドウ。区画ごとに低温で約20日ステンレスタンクにて澱と共に発酵。

レモン、アプリコット、白桃のアロマ。アタックには新鮮な柑橘を感じ、フィニッシュにはストーンフルーツや青リンゴのフレーヴァーが層になって広がります。ミネラルと美しい酸を伴うバランスの良いワインです。

Mendocino Chardonnay 2022
メンドシーノ・シャルドネ 5,000円



地方:カリフォルニア 750ml 白
原産地呼称:メンドシーノAVA
品種:シャルドネ100%
醸造:厳選したオーガニックのブドウ。各区画をブレンドし、ステンレスタンクと少量のアメリカンオーク古樽で熟成。

熟したネクタリンやメロン、スイカズラフレッシュなアロマ。柔らかな口当たりで桃、イチジク、キャラメルに加えクリームブリュレのフレーヴァーが広がります。長い余韻を伴う果実味溢れる華やかなワインです。

Mendocino Cabernet Sauvignon 2022
メンドシーノ・カベルネ・ソーヴィニオン 5,500円



地方:カリフォルニア 750ml 赤
原産地呼称:メンドシーノAVA
品種:カベルネ・ソーヴィニオン100%
醸造:厳選したオーガニックのブドウ。各区画をブレンドしアメリカンオークで熟成。

ブラックチェリー、ブラックベリー、リッチなチョコレート、まろやかなキャラメルのアロマにほのかな甘草が加わります。芳醇な黒い果実、ヴァニラビーンズ、香ばしいスパイスのフレーヴァーが広がり、滑らかなタンニンとバランスの良い酸を伴う余韻の長いワインです。

Sonoma Coast Pinot Noir 2022
ソノマ・コースト・ピノ・ノワール 9,000円



地方:カリフォルニア 750ml 赤
原産地呼称:ソノマ・コーストAVA
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:ヘンドリックス・ヴィンヤード、ベタルマ・ギャップAVAのブドウ。手摘みで収穫後選果し、小型の開放槽で発酵、少量を全房発酵、15日スキンコンタクト、フレンチオークで熟成。

ラズベリーと紅茶の濃密なアロマ。ブラックベリーやベルガモットの繊細で華やかなフレーヴァーを備え、美しい酸、洗練されたタンニン、ほのかな樽の風味が長いフィニッシュに続きます。快活で洗練された鮮やかなワインです。

Napa Valley Cabernet Sauvignon 2019
ナパ・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニオン 12,500円



地方:カリフォルニア 750ml 赤
原産地呼称:ナパ・ヴァレーAVA
品種:カベルネ・ソーヴィニオン90%、メルロー、カベルネ・フラン10%
醸造:ラザフォード、ヨートヴィル、チャイルス・ヴァレー、カリスタガのブドウ。手摘みで収穫後選果し、長い低温浸漬、野生酵母で発酵後もスキンコンタクト、フレンチオークで24ヶ月熟成(5%新樽)。

ココアとほのかなカシスのアロマ。熟したプラム、ブラックベリー、ラズベリーのフレーヴァー。バランスが良く、豊富なタンニンと美しい酸、長い余韻を伴います。若いうちから楽しみ、熟成も可能です。

Rutherford Cabernet Sauvignon 2019
ラザフォード・カベルネ・ソーヴィニオン 18,000円



地方:カリフォルニア 750ml 赤
原産地呼称:ラザフォードAVA
品種:カベルネ・ソーヴィニオン100%
醸造:ラザフォード・ベンチのブドウ。手摘みで収穫後選果し、長い低温浸漬、野生酵母で発酵後もスキンコンタクト、フレンチオークで24ヶ月熟成。

カシス、フェネルの花粉、煙草、スマイルのアロマがラザフォードの典型的な埃っぽいタンニンに引き立てられています。熟したダークフルーツを感じる味わいはエレガントなストラクチャーと美しい酸を備え、長い余韻が続きます。



地方:カリフォルニア

750ml **ロゼ**

原産地呼称:ノース・コーストAVA

品種:ジンファンデル主体、グルナッシュ、ピノ・ノワール

醸造:圧搾前にスキンコンタクトを行い、ステンレスタンクで
発酵・熟成。

野生の苺、オレンジの皮、リンゴ飴のアロマ。バラの花びら
やラズベリーの繊細なフレーヴァーを感じる甘美なワインで
す。軽やかでアプローチしやすく、フィニッシュには甘さと共
に快活な酸を感じます。