



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート:ソノマ・コーストAVAの豊かな質感を持つシャルドネ。レモンバター、クレームブリュレ、オーク、果実園の果物の魅惑的なアロマを示す。味わいはノーズに続き、生き生きとした酸味が支え、広がり、長く続く後味を持つ。

合う料理:ロブスターのリゾット、レモン風味の鶏肉、メロなどと好相性。

葡萄品種: 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

気候: ソノマ海岸、サン・パブロ・ベイからメンドチーノ・カウンティまで続く。アペラシオンは冷涼な気候とソノマの他より多い雨量である。

醸造: 圧搾後、樽で発酵を行う。土着酵母を用いて自然に発酵し、自然に発生するマロラクティック発酵が行われる。

熟成: フレンチ・オーク樽、18ヵ月間熟成

酸度: 6.6g/l

PH: 3.38

残糖: 0.5g/l

受賞歴

ロバート・パーカー 90 ポイント！