



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.9%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 鮮やかな果実と花の香りが魅力的に組み合わさっている。魅惑的で生き生きとした酸味を、絹のように滑らかでリッチなテクスチャーが包み込み、石墨を含むグリップのある後味が続く。繊細でエレガントさを表現し、自信を感じられる一本。見事なテクスチャーに、クリー

ミー、澁、ビスケットを示し、鮮やかでタイト、直線的で滑らかさが全体を覆う。

葡萄品種 シャルドネ

畑 / 釀造方法

気候温かく乾燥している

地質 この素晴らしいミクロ・テロワールの土壌は、地表から70cmの深さまで続く砂の層と、炭酸カルシウムを多く含む丸い石の層の上にある第2の層を含む土壌。保水力は非常に低い。

醸造 除梗し、房ごと空気圧式圧搾機で圧搾。コールドセトリングを36時間行う。1/3はコンクリート容器で発酵、2/3は大小様々な樽（3000L/500L/300L）で発酵する。土着酵母といっしょにアルコール発酵後、20%は自然にマロラクティック発酵する。澁といっしょに10ヶ月コンクリート容器/大樽/樽で熟成し、軽くろ過後、瓶詰を行う。

受賞歴

ジャパン・ワイン・チャレンジ2023 シルバー！

後続2022ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 95ポイント！