



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 花の含みとミネラルを特徴とするスパークリング。最高の品質を保証するために36ヵ月の熟成を経ており、青リンゴやフジリンゴ、梨の鮮やかな風味と、ほのかに香ばしいミネラルを伴う。カリフォルニア産シャルドネとピノ・ノワールから造る、一口ごとに生き生きとした酸味とすっきりとした後味が感じられる逸品。

合う料理 エビのセビーチェ、新鮮な牡蠣、ピザ、またそのままでも愉しめる

葡萄品種 シャルドネ 73%、ピノ・ノワール 27%

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール カリフォルニア

葡萄畑の位置 ソノマ・カウンティ、ナパ・ヴァレー、メンドシーノ、モントレイ、セントラル・コースト

熟成 36ヵ月熟成

酸度 7.80g/L

PH 3.20

残糖度 6.40g/L