



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.2%

容量：750ml

説明

ティスティングノート ノーズはパイナップルとレモンカードのアロマが支配し、ほのかなヘーゼルナッツ、ブリオッシュ、パウンドケーキ、ネクタリン、ライムの皮、トーストしたマシュマロを伴う。口に含むとアップルパイの風味を感じ、レモンライムのような爽やかな後味が続く。フレッシュでクリーミー、そしてバランスのとれたシャルドネ。

合う料理 アペタイザーやスープ、メインコース料理などと好相性。

葡萄品種 シャルドネ 100%

2019年のシャルドネの果実は、ナパ・ヴァレーの2つの有名なヴィニヤードから収穫：オークノール地区にあるキュナット・ヴィニヤードと、カーネロスにあるカーネロス・レイク。キュナットは温暖な土地で、シャルドネに熟したトロピカルな要素を与える。カーネロス・レイクは比較的涼しく、酸味が強く、花のようなアロマと柑橘系の風味が特徴的。

畠 / 醸造方法

収穫と醸造 2019年は比較的冷涼で、収量は平均的でした。冬に大雨が降り、その後春に数回の降雨があり、早熟な品種の飛散を可能にし、夏の天候は穏やかで理想的なものでした。8月の高温を除けば、収穫期のコンディションも穏やかで素晴らしいものとなりました。その結果ハングタイムも十分長く、完璧なフェノール熟成を達成しました。2019年ヴィンテージは高品質で、フレッシュさと凝縮感が特徴的です。

手摘みで収穫した葡萄は、ワイナリーに到着後、すぐに房ごと圧搾し、タンクに移し低温で落ちさせ、24時間後に別のタンクに濾引きして発酵を開始させます。100%フレンチオーク樽で一次発酵を終え、その後酵母の濾といっしょに10ヶ月間熟成させ、2週間毎、またはロットごとに必要な搅拌を行いました。

熟成 フレンチオーク樽で10ヶ月、内31%新樽

酸度 6.3g/L

PH 3.40