



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

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：15.2%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのあるイエローゴールドの核に、淡い麦藁色がかった縁が揺れる。マイヤーレモン、ジャスミン、黄菊のアロマが広がり、ほのかなカットしたパイナップルとマルドンの塩の層が感じられる。滑らかでたっぷりとしたジューシーな黄桃とネクタリンの味わいは、素晴らしいバランスを持ち、生き生きとしたレモンピール、アーモンドプラリネ、トフィーを含むエレガントな後味へと続く。

合う料理 グリルしたシーフード、ホタテ、タラ、ローストチキンなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

熟成 フレンチオーク樽で澱といっしょに7ヵ月熟成

酸度 4.40g/L

残糖度 0.50g/L