



仕様

地域：オーストラリア / マーガレット・リヴァー

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：13.5%

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート 冷涼な気候が造る、ミディアムウエイトのクラシックなシャルドネ。新鮮な桃、熟した洋ナシ、シトラスピールなどの層を示し、バタークリームやトーストの特徴を背景に感じ、鮮やかですっきりしたリンゴを含む後味が続く。

合う料理 ローストチキンやポーク、魚のソテー、野菜のリゾットなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール オーストラリア南西端のマーガレット・リバーは、西オーストラリア州の州都パースから約270キロに位置する。海に囲まれた細長い地域。

葡萄畠の位置 マーガレット・リバー

気候 地中海性気候、三方を海に囲まれ、海洋の影響を強く受ける。

地質 深くて水はけの良い、赤い砂利質ローム土壤

収穫 手摘み後、冷やし選果する

醸造 房ごと圧搾し、600Lのフレンチオークの古樽を使い、エレガントで多面的な特徴を表現する。

酸度 6.40g/L

PH 3.30

残糖度 0.80g/L

受賞歴

グローバル・シャルドネ・マスターズ・アワード2020 ゴールドメダル！
ドリンク・ビジネス 92ポイント！