



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：14.1%

容量：750ml

説明

ティスティングノート 淡い黄色。ノーズはトーストしたアーモンド、パイナップル、ブリオッシュの含みが支配し、タラゴンやユーカリの花の繊細なアロマも感じる。鮮やかなレモンカード、砂糖漬けのクルミ、魅力的なミネラル成分の風味も含む。美しくクリーイーな味わいは、レモンタルトを思わせ、豊潤で酸味のある後味へと続く。サーヴ温度：少し冷やして。

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

サスティナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー、ナパ・グリーン・ランド、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング

畠 / 醸造方法

テロワール 3つの畠から収穫：オークノールのキュナ、カーネロスのヘアー、ロシアンリバーのエル・ディアブロの畠から収穫されている。キュナは温暖な地域で、シャルドネ種に熟したトロピカルな要素をもたらしている。ヘアーは比較的涼涼で柑橘系の風味を引き出し、エル・ディアブロは砂利質の土壌は、複雑なミネラルの含みが特徴的。

葡萄畠の位置 ナパ・ヴァレー

収穫手摘み収穫（房ごと圧搾）：2020年ヴィンテージは、シャルドネ種にとって素晴らしい年となった。冬の適度な降雨と暖かく乾燥した春が、素晴らしい生育期を迎えた。夏にはナパ・ヴァレーは涼しい朝と暑い日を経て、成熟が促進され、最適な果実味と新鮮な酸を持つシャルドネが育まれた。畠は8月に収穫され、2020年は例年に比べ、早いヴィンテージとなった。

醸造 偉大なワインは畠から：自社畠の葡萄の状態を熟知し、栽培者と密接に連携している。すべての葡萄が完璧に熟すように、個々の葡萄樹のバランスを整える。収穫した葡萄がワイナリーに到着後、手作業で選果する。除梗後果実を1粒ずつ選別し、完璧な果実だけを発酵タンクに入れる。フランス産の酵母を投入する前に、1~3日コールドマセラシオンする。畠の特徴を最大限引き出すために、ロットごとにティスティングを行い、調整する。目指す特徴が十分に表現できた、と感じたら、抽出し、優しく圧搾する。高級フレンチオーク樽でマロラクティック発酵する。20ヶ月熟成し、状態に応じて2-3回濾過する。瓶詰する。

熟成 35%フレンチオーク樽で濾過といっしょに10ヶ月熟成

酸度 6.2 g/L

PH 3.47g/L

受賞歴

Press Democrat 96ポイント！
ワイン・エンスージアスト 90ポイント！