



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 シュナン・ブラン モスカート・アレキサンドリア

テイスト：フルーティー

アルコール度数：13.2%

サーブ温度：10°C

容量：750ml

説明

1996年にセントヘレナで2人の精神科医が3つの赤品種をブレンドしたのが始まり。愛好家たちに広まり、白とロゼのブレンドも開始。2004年にトリンケロ・ファミリーの傘下となってさらに成長。本品は鮮やかなアロマと、柑橘類とトロピカルフルーツの風味。すっきりとした酸味と素晴らしい爽やかな後味。

シャルドネ、モスカート・アレキサンドリア、シュナン・ブランをブレンドしている。それぞれの品種を個別に収穫し、優しく破碎して低温発酵することで、フレッシュさと個性を保ち、ジューシーな果実のアロマを保持する。シャルドネはリッチでしっかりとした味わいを持たせ、モスカートは野性的でエキゾチック、シュナン・ブランは柔らかく、全体を支えている。3つをブレンドすることで、完璧なワインを造る。

ティスティングノート 素晴らしくフルーティで、とても飲みやすいワイン。エキゾチックで、柑橘類とトロピカルフルーツの風味に、さわやかな酸味が加わり、とても爽やか。

合う料理 シーフード、魚料理、家きん、サラダ、チーズなどと好相性

葡萄品種 44% シャルドネ、34% モスカート・アレキサンドリア、21% シュナン・ブラン、1% その他白葡萄

サスティナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サスティナブル・ワイングローイング、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サスティナブル・ワイナリー認証

畑 / 酿造方法

テロワール 沿岸

葡萄畠の位置 ロダイーデルタ地域

気候 地中海性気候

地質 沖積土、砂質ローム、粘土質から成る土壤

収穫 機械収穫

醸造 圧搾後、ステンレスタンクで冷却アルコール発酵、澱引き、自然な酸味とすっきりしたテクスチャーを保つためにマロラクティック発酵は行わない。

熟成 ステンレススチールタンクで9ヶ月熟成

酸度 6.00g/L

PH 3.33

残糖度 11.70g/L