



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 ヴィオニエ

テイスト：オフドライ

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10°Cから12°C

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 輝くようなゴールド色。贅沢なシャルドネのブレンド。甘美なアロマに、深く重なり合う風味に、まろやかな口当たりを示す。クレームブリュレ、パイナップル、エキゾチックな花の香りがグラスから立ち上る。熟したトロピカルフルーツの豊かな風味が、たっぷりとしたフレンチバニラとほのかな甘いスパイスと融合し、滑らかでバターのような後味が続く。美しく調和した風味と贅沢でクリーミーなテクスチャーに溢れている。

合う料理 魚介類、魚、鶏肉、サラダ、様々なチーズと好相性。

葡萄品種 97% シャルドネ、3% ヴィオニエ

畑 / 釀造方法

テロワール 沿岸性

葡萄畠の位置 ローダイ・デルタ、セントラル・コースト、ソノマ・コースト

気候 地中海性気候

地質 砂質ロームと粘土質土壤が混ざり合う

収穫 機械

醸造 圧搾、ステンレスタンクで低温アルコール発酵。濾過後、マロラクティック発酵する。

熟成 フレンチやアメリカンオークと一緒にステンレスタンクで9ヶ月熟成

酸度 5.4 g/L

PH 3.46g/L

残糖度 6.70g/L

受賞歴

サクラアワード(2023) ダイヤモンド トロフィー！