



仕様

地域：アメリカ / ワシントン

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：14.1%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノートワシントン州の代表的な白ワイン畑の1つとして賞賛されているエヴァーグリーン・ヴィニヤードのシャルドネを100%使用している。ブルゴーニュスタイルで、樽発酵と樽熟成を行っている。クレームブリュレ、バニラ、マンゴー、バナナの皮、焼いたパイ生地を含みが重なり合う。長く続く繊細なミネラルと酸味の層のフィニッシュは、印象的。

合う料理 チキン/ポーク料理、マイルド・チーズなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ 100%

希望小売価格 ¥5,390（税込）

畑 / 醸造方法

テロワール 玄武岩の上に砂質ローム土壌

葡萄畑の位置 コロンビア・ヴァレー

地質 玄武岩の上に砂質ローム土壌

収穫 機械

醸造 樽発酵後、樽熟成

熟成 8ヵ月熟成、一部フレンチオークとアメリカンオークの新樽

酸度 5.20g/L

PH 3.65g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 91ポイント！