



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / マリン・カウンティ

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：13.5%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** マリン・カウンティ?のユニークな沿岸気候のテロワールを表現している。たっぷりとしたレモン、ライチ、白い花の芳香は、繊細な甘いオークのニュアンスとミネラルにより強調されている。口に含むと、パイナップル、ザボン、柑橘のすっきりした風味が広がり、濃厚なヘーゼルナッツ、プリオッシュ、クレームブリュレの味わいが続き、後味はとても長い。

**合う料理** 魚、甲殻類、チーズ、ポークなどと好相性

**葡萄品種** 100% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 冷涼な気候、岩石質の土壌、風に吹く丘陵地帯

**葡萄畑の位置** マリン・カウンティ

**気候** 地中海性気候/ニカシオ・ギャップ、マリン・カウンティ

**地質** 高標高の岩石質土壌

**収穫** 100%手摘み

**醸造** 2020年9月下旬から10月上旬にかけて早朝に手摘みで収穫。全て房ごと圧搾し、ステンレスタンクでコールドセトリングし、100%樽発酵する。ゆっくりとした発酵により、トロピカルで、柑橘類のたっぷりとしたアロマが生まれ、さらにしっかりしたテクスチャーを感じる。発酵後、澱と一緒に攪拌しながら14ヶ月熟成し、さらなる複雑味を得る。20%マロラクティック発酵を行う。

**熟成** フレンチオーク樽で14ヵ月熟成。