



## 仕様

地域：オーストラリア / ハンター・ヴァレー

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：13.3%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 緑がかった明るいレモン色。ノーズは核果、柑橘類とパイナップルを示し、繊細なフレンチオークのニュアンスを含む。風味豊かな味わいに、ピーチとメロンなどの熟した果実の核を感じ、柔らかなビスケットの含みがバランスを取っている。長い余韻の後味は、クリーンですっきりとした酸味と伴う。

**合う料理** チキンのクリーム煮、マッシュルームのパスタなどと好相性

**葡萄品種** シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 様々なテロワールの葡萄から成る

**葡萄畑の位置** アイロン・パーク、ポコルビン・ハンター・ヴァレー

**気候** 地中海性気候に似ており、春と夏には穏やかな日が多く、秋と冬には爽やかな夜が続く。

**地質** 砕けやすいローム-砂、シルト、粘土が混ざる土壌

**収穫** 機械

**醸造** 圧搾後、コールドセトリング。オーク樽とステンレスタンクで発酵する。

**熟成** フレンチオーク樽で6ヵ月熟成

**酸度** 6.30g/L

**PH** 3.62

**残糖度** 3-5 g/L