



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

テイスト：辛口

アルコール度数：15.20%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ホワイトゴールドと明るく淡い黄緑色。豊潤で魅惑的なアロマがグラスから立ち上る。熟した青リンゴ、濃縮したジャスミン、柑橘類の含みと、ほのかなクリームとフレッシュなブリオッシュが表れる。最初は鮮やかで、それでいて少しウエイトを感じる。アロマと同じ味わいが口に広がり、リッチなハニーデューメロンと青リンゴが補完する。しっかりした酸味が際立ち、継ぎ目のない絹のように滑らかな後味が長く続き、快いミネラルを含む。

合う料理 グリルしたシーフード、ホタテ、タラ、ローストチキンなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ

本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

熟成 澱といっしょに8ヵ月フレンチオーク樽で熟成、内23%新樽

酸度 4.2 - 6.2 g/L

PH 3.27 - 3.67

残糖度 0.4 - 1.4 g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケート 90ポイント！