



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 ヴェルメンティーノ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5% / 14.5%

サーブ温度：9℃から12℃

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 白ユリ、オレンジの花、レモンピールの魅力的なノーズが特徴的。味わいは生き生きとしていて、レモンカード、さわやかな洋梨、パイナップル、バニラビーンズを含み、鮮やかな酸味とフレッシュな後味がバランスを取っている。

合う料理 ローストチキン、クリームパスタ、ゴーダチーズなどの固いチーズと合う

葡萄品種 95% シャルドネ、5% ヴェルメンティーノ

認証 カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング・アライアンス（CWSA）

畑 / 醸造方法

テロワール モントレー&ソノマ・ヴァレー

葡萄畑の位置 ソノマ郡のドライ・クリーク・ヴァレー、ロス・カーネロス、アレキサンダー・ヴァレー、ロシアンリバー・ヴァレーAVA

気候 雨の多い冬と春、そして乾燥した暖かい夏と秋。

地質 玄武岩、砂岩、火山岩の下層を持つ粘土と粘土質ローム土壌

収穫 手摘み

醸造 手摘み収穫後、渋みを最小限に抑えながら、生き生きとした果実味を引き出すために、房ごと優しく長い圧搾を行う。ステンレスタンクと樽発酵し、酸味、果実の複雑さ、テクスチャーなど、畑の特徴を表すブレンドを行う。酸を和らげ、中盤の味わいに複雑味を加えるために、ごく一部はマロラクティック発酵する。フレンチオーク樽で発酵、マロラクティック発酵を行い、6ヵ月後にステンレスタンクに澱引きする。ブレンドし、14ヵ月の熟成後に瓶詰する。

熟成 フレンチオーク樽で発酵、マロラクティック発酵を行い、6ヵ月後にステンレスタンクに澱引きする。ブレンドし14ヵ月熟成後、瓶詰する。

酸度 5.40g/L

PH 3.47

残糖度 0,46