



## 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：13.6%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** モントレーの爽やかなレモンやライムのアロマ、サンタ・バーバラの生き生きとしたトロピカルフルーツの風味、ソノマの美しいストラクチャーなど、それぞれのアペラシオンのブレンドから造る。フルボディ、各ブドウ品種の果実味が特徴的。

**合う料理** 魚介類、家さん、サラダ、様々なチーズなどと好相性

**葡萄品種** 100% シャルドネ

**認証** カリフォルニア・グリーン・メダル・サスティナブル・ウィングローイング、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サスティナブル・ワイナリー認証

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 沿岸

**葡萄畑の位置** サンタ・バーバラ、モントレー、ソノマ郡

**気候** 地中海性気候

**地質** 砂質ロームと粘土質の土壌が組み合わさる

**収穫** 機械

**醸造** 圧搾し、低温のステンレスタンクでアルコール発酵し、澱引き後マロラクティック発酵する。

**熟成** ステンレスタンクで9ヵ月熟成

**酸度** 5.00g/L

**PH** 3.59

**残糖度** 6.50g/L