



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°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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、家きん、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・ワイングローイング、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

葡萄畠の位置 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壤が組み合わさる

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、濾し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ヶ月熟成

酸度 5.00g/L

PH 3.59

残糖度 6.50g/L