



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：7°Cから12°C

容量：750ml

説明

オーガニック栽培による葡萄畠から生まれた、力強いシャルドネ

ティスティングノートノーズは溢れんばかりのフローラルな含みを示す。滑らかでクリーミーな味わいは、華やかで洗練されていて、素晴らしい調和が取れている。干ばつと、冷涼で長い生育期間によって収量が抑えられ、突出して凝縮した若いシャルドネが生み出された。

合う料理 家きん、ポーク、ベジタリアン料理、魚などと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

認証 CCOF認定、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング認定、ビオディナミ認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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。

畠 / 醸造方法

テロワール 土地の名前は、岩盤と土壌の上層に見られる豊富な石英斑岩に由来する。ナパ・ヴァレーのシャルドネには珍しい、引き締まっていて力強さを与えていた。

葡萄畠の位置 オーク・ノール

気候 地中海性

地質 粘土、砂質、石が混ざる

収穫 手摘み

醸造 房ごと圧搾後、ステンレスタンクで部分発酵後、いくつかのサイズ（228リットル、300リットル、500リットル）のオーク樽に移し、発酵を終える。

熟成 澱といっしょに大樽で、定期的に攪拌しながら1年間熟成、内20%新樽。瓶詰めし、6ヵ月後にリリース。

酸度 5.8 g/L

PH 3.12

残糖度 0.33g/L

受賞歴

ヴィノス 94ポイント！