



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(%)：13.5%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかな金色。マイヤーレモン、洋ナシ、リンゴのアロマを示し、バニラとシナモンを伴う。熟した洋ナシ、マイヤーレモンとクリーミーなバタースコッチ餡の美味しい風味が広がり、テクスチャーはリッチでまろやか、すっきりとしたフィニッシュが続く。

合う料理 チキンのハーブ焼き、サーモンのグリル/ポーチドサーモン、マカロニ・チーズ、シーザーサラダなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール カリフォルニア

気候 乾燥

地質 多様な土壌

収穫 機械

醸造 ステンレスタンクで発酵

熟成 60%フレンチ、40%アメリカンオーク樽で3-5ヵ月熟成