



## 仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン カルメネール

ティスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：8°C

容量：750ml

## 説明

赤品種と白品種のブレンドが生み出すフレッシュな味わい  
サステナブルな葡萄栽培と最新ワイン醸造技術で、ユニークな特徴を持つ果実味豊かなワインを生産。  
ベリーの強い香りとバニラのニュアンスを持ち、バランスが非常に良い赤ワイン。

**ティスティングノート** 緑色がかった鮮やかな黄色。ノーズはグリーンアップル、パインアップル、グレープフルーツ、刈りたての芝生、アプリコットを示す。トロピカルフルーツが口中に広がり、ほのかなハーブを伴う。カルメネール種が持続性を与える、ソーヴィニヨン・ブランとしてはユニークなストラクチャーを持ち、核果の含みが加わる。

**合う料理** 魚料理、甲殻類、サラダなどと好相性。

**葡萄品種** 90%ソーヴィニヨン・ブラン、10%カルメネール

\*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のでご了承ください。

## 畠 / 醸造方法

**テロワール** サン・ラファイエル

**気候** 地中海性気候

**土壌** 火山質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 酸化を防ぐため素早く破碎と圧搾する。圧搾は果汁の状態を見ながら行う。低温で抽出し、13-17°Cでバッチごとにアルコール発酵する。発酵後一部はフレンチとアメリカンオーク樽（新樽と古樽）へ移し、3ヵ月熟成。残りはステンレスタンクで澱といっしょに熟成し、粘性のある、まろやかなテクスチャーを獲得する。

**熟成** フレンチ・オークとアメリカン・オーク樽で3ヵ月熟成、内一部新樽。