



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 ヴェルメンティーノ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：9°Cから12°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート トーストしたオークと生き生きとしたレモンカードの魅力的なアロマに魅了される。バニラビーンズと白桃の繊細なニュアンスがトロピカルフルーツの含みと混じり合う。シャープさがしなやかなミッドパレットへと導き、フレッシュさとほのかなリッチさが調和し、バランスの取れた酸味が心地よいフィニッシュへと続く。

合う料理 ローストチキン、クリームソースのパスタ、ハードチーズ（ゴーダチーズ）

葡萄品種 95% シャルドネ、5% ヴェルメンティーノ

認証 カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング・アライアンス（CWSA）

畑 / 醸造方法

テロワール カリフォルニアのトップ産地のシャルドネとヴェルメンティーノを少しブレンドし、セゲシオらしさを表現する。

葡萄畑の位置 ソノマ郡のドライ・クリーク・ヴァレー、ロス・カーネロス、アレキサンダー・ヴァレー、ロシアンリバー・ヴァレーAVA

気候 冬と春は雨が多く、夏と秋は乾燥して暖かい。

地質 玄武岩、砂岩、火山岩の下層を持つ粘土と粘土質ローム土壌

収穫 手摘み

醸造 葡萄は手摘みで収穫し、優しく圧搾し、渋み成分を最小限に抑えながら、生き生きとした果実味を抽出する。複数の産地の畑の葡萄をブレンドし、バランスの取れた一体感のあるシャルドネを作る

熟成 25%はフレンチオークとアメリカンオーク樽で6ヵ月間発酵・熟成後、澱引きし5ヵ月間ステンレスタックセトリングさせる。一部（3%）は最初の8ヵ月500Lの新樽で発酵・熟成させ、その後ステンレスタックで3ヵ月熟成。8ヵ月後にブレンドし、瓶詰め前にステンレスタックでスタビライゼーションする。

酸度 5.50g/L

PH 3.57

残糖度 1.04g/L