



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 シュナン・ブラン モスカート・アレキサンドリア

ティスト：フルーティー

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10°C

容量：750ml

説明

1996年にセントヘレナで2人の精神科医が3つの赤品種をブレンドしたのが始まり。愛好家たちに広まり、白とロゼのブレンドも開始。2004年にトリンケロ・ファミリーの傘下となってさらに成長。本品は鮮やかなアロマと、柑橘類とトロピカルフルーツの風味。すっきりとした酸味と素晴らしい爽やかな後味。

シャルドネ、モスカート・アレキサンドリア、シュナン・ブランをブレンドしている。それぞれの品種を個別に収穫し、優しく破碎して低温発酵させることで、フレッシュさと個性を保ち、ジューシーな果実のアロマを保持する。シャルドネはリッチでしっかりとした味わいを持たせ、モスカートは野性的でエキゾチック、シュナン・ブランは柔らかく、全体を支えている。3つをブレンドすることで、完璧なワインを造る。

ティスティングノート 柑橘類とトロピカルフルーツの風味が融合し、すっきりとした酸味による究極の爽やかなエキゾチックなブレンドが感じられる。アペリティフとして、また食事に合わせても、想像を超える爽快感を味わえる。

合う料理 シーフード、魚、家きん、サラダ、チーズなどと好相性

葡萄品種 44% シャルドネ、34% モスカート・アレキサンドリア、21% シュナン・ブラン、1% その他

サスティナブル認証 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

*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 / 酿造方法

テロワール 沿岸

葡萄畠の位置 ローダイ・デルタ地域

気候 地中海性気候

地質 沖積土、砂質ローム、粘土質から成る土壤

収穫 機械収穫

醸造 圧搾後、ステンレスタンクで発酵し、濾過する。自然な酸味とすっきりしたテクスチャーを保持するために、マロラクティック発酵は行わない。

熟成 ステンレスタンクで9ヶ月熟成

酸度 6.04g/L

PH 3.42

残糖度 11.00g/L