



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 ヴィオニエ

テイスト：オフドライ

アルコール度数：13.6%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかなゴールドの色合い。リッチで複雑なノーズを示し、クレーム・ブリュレ、ハチミツ漬けのパイナップル、エキゾチックな花のニュアンスを伴う。口に含むと、トロピカルフルーツの風味が贅沢なフレンチバニラやほのかな甘いスパイスと溶け合い、滑らかでバターのような後味で締めくくられる。

合う料理 シーフード、魚、家さん、サラダ、チーズなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サステナブル・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・サステナブル・ワイナリー認証

畑 / 醸造方法

テロワール 沿岸性

葡萄畑の位置 ローダイ・デルタ、セントラル・コースト、ソノマ・コースト

気候 地中海性

地質 砂質ロームと粘土質土壌が混ざる

収穫 機械

醸造 压榨後、低温のステンレスタンクで発酵し、澱引きする。マロラクティック発酵する。

熟成 ステンレスタンクで9ヵ月熟成

酸度 5.20g/L

PH 3.62

残糖度 6.40g/L