



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：6°Cから8°C

容量：750ml

説明

長い余韻へと導くナパのシャルドネ

#76は、1976年に、若き日のジャン・シャルル・ボワセが初めて様々な高品質ワインを経験し、多次元的な風味の世界へと誘われた年を思い起こさせる。また、1976年はパリで有名なティスティング・イベントが開催され、カリフォルニアワインが国際的に認知された年でもある。

ティスティングノート レモンや桃と、繊細なベーキングスペイスのブーケが開く。口に含むと、フレッシュで生き生きとした味わいを感じ、フレッシュなタンジェリンや洋ナシの風味が勢いよく広がり、ほのかな新鮮なリンゴとミネラルの層を伴う。フルボディ、バターのようにクリーミーでリッチなミッドパレットが、長い余韻の後味へと導く。

合う料理 肉、魚、グリルしたエビやサーモン、アイオリやロメスコソースの料理、フリッタータ、キッシュ、ダブルチョコレートブラウニーなどと好相性。

葡萄品種 100% シャルドネ

*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。

畑 / 醸造方法

熟成 100%樽発酵、100%マロラクティック発酵を行う。オーク樽で14ヵ月熟成、内26%新樽。