



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / サンタバーバラカウンティー

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. サンタ・マリア・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.7%

サーブ温度：冷たくして

容量：750ml

説明

創設者が母に敬意を表し、女性の強さと優雅さをワインで表現

テイスティングノート エレガンスと豊潤さを体現するシャルドネ。鮮やかな黄金色。ジャスミンとレモンの花のフローラルなアロマを示し、マルメロ、青リンゴ、洋ナシが混ざり、バタースコッチとベーキングスパイスが全体を包み込む。まるやかでしなやかな口当たりが広がり、桃、トロピカルフルーツ、リンゴ、バニラビーンズの風味を放つ。バターを含みとフレッシュな酸味が絶妙なバランスを保ち、包み込むような余韻が長く続く。アメリカンオーク樽での熟成が、メイプルとバタースコッチのニュアンスを与えている。クラシックなカリフォルニアスタイルの、力強く美味しい逸品。**合う料理** ローストチキン、クリームパスタ、グリルしたシーフード、ソフトチーズなどと好相性
葡萄品種 シャルドネ 100%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 サンタ・マリア・ヴァレー

気候 夜間は涼しい、温暖な気候

地質 砂質ローム土壌

収穫 手摘み

醸造 圧搾し、低温のステンレスタンクで8-15日間発酵

熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で10ヵ月熟成、内30%フレンチオークの新樽、30%アメリカンオークの新樽

酸度 6.20g/L

PH 3.40

残糖度 4.30g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 89ポイント!