



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナバ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.1%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

説明

ブループリントのストーリー

2019年2月にロビン・レイルは、ポルト議定書のアメリカ代表となりました。ポルト議定書とは、事業者が気候変動対策に対し指導力発揮し、最適な実行方法を共有することを、事業者へ求める国際的イニシアティブです。ブループリントのワインは、決算報告書や利益よりも地球環境を優先するこれらのパイオニア企業とイノベーションの立役者を称えています。レイル・ヴィンヤーズでは、皆様にも同じことを行っていただきたいと考えています。賛同していただき、あなたの隣人にも伝えていただきたいと思えます。

テイスティングノート 柑橘ピール、青リンゴ、レモンガラスのアロマが前面に飛び出してくる。テクスチャーはクリーミーで複雑、驚くほどすっきりとしてしっかりとした酸味を伴い、刺激的な果実味も感じる。ソーヴィニヨン・ブランの特徴を表す、生き生きとして鮮やか、陽気で快活な一本。

合う料理 サラダ、シーフード、牡蠣などと好相性

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

*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。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 アトラス・ピーク、クームスヴィル、ヨントヴィル

気候 地中海性気候

地質 砂利質ロームと火山性土壌

収穫 手摘み

醸造 フレンチとオーストリアンオーク樽で発酵、内30%新樽

熟成 同じ樽で7ヵ月熟成