



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：ソーヴィニヨン・ブラン

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

説明

プレシジョン・ワインは、プレシジョン（厳格さ）という名前が示すように、細部への細かな配慮とブドウから梱包まで品質への責任を持って造られた傑出したワインの品揃えを提供している。プレシジョン・ワインは複雑で美味しい味わいが重層し、カリフォルニアのアベラシオンと地域のユニークな特徴を示している。

ティスティングノート トロピカルフルーツのアロマを示す。口に含むとパイナップル、グアバ、レモンなどの柑橘類の含みが感じられ、心地よく飲みやすい一本。

合う料理 サラダ、チキン、シーフード、軽食などと好相性

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。

畠 / 醸造方法

テロワール 沿岸

葡萄畠の位置 カリフォルニア / ノースコースト

気候 日中は温暖で夜間は冷涼

地質 粘土質ローム

収穫 土壤手摘みと機械

醸造 90%ステンレスタンク、10%フレンチオークで醸造

熟成 ステンレスタンクとオーク樽で5ヶ月熟成