



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：ソーヴィニヨン・ブラン

ティスト：オフドライ

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

神秘的ラベルが誘い出す、オフドライの印象的な飲み心地

テイストイングノート 洋ナシ、ハニーデューメロン、青リンゴなどの鮮やかなアロマを示す。柑橘類やメロンの風味を持ち、すっきりとした爽やかな一本。

合う料理 シーフード、野菜などと好相性

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

EC担当Oの感想：グラスに注いだ瞬間に洋梨や桃のようなジューシーな香りが広がります。飲む前から気分が上がる一本！口当たりはとても優しく、澄んだ葡萄の味わいを楽しめます。酸味が弱いので、これはソーヴィニヨン・ブラン？と思ってしまうほどですが、後味が軽やかでいつグラスが進んでしまいました。

畠 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレー

気候 温暖で冷涼な地域

地質 石灰岩沖積ローム質土壤

収穫 手摘みと機械

醸造 低温のステンレスタンクで発酵し、果実のポテンシャルを最大限得る

熟成 ステンレスタンクで6ヶ月熟成

酸度 5.5g/L

PH 3.44

残糖度 5.6g/L