



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：シャルドネ ヴィオニエ

テイスト：オフドライ

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート リッチでフルボディの味わいは、上質なタンニンを感じ、洗練された長い余韻の後味が続く。生き生きとした酸味を持ち、熟成により素晴らしい展開が愉しめる一本。

合う料理 シーフード、魚、家さん、サラダ、チーズなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サステナブル・ワイングローイング・ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サステナブル・ワイナリー認証

*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

テロワール 沿岸性

葡萄畑の位置 ローダイ・デルタ、セントラル・コースト、ソノマ・コースト

気候 地中海性

地質 砂質ロームと粘土質土壌が混ざる

収穫 機械

醸造 圧搾後、低温のステンレスタンクで発酵し、澱引きする。マロラクティック発酵する。

熟成 ステンレスタンクで9ヵ月熟成

酸度 5.20g/L

PH 3.62

残糖度 6.40g/L