



## 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°Cから12°C

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、家きん、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**

**葡萄畠の位置** 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壤が混ざる

**収穫** 機械

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

**熟成** ステンレスタンクで9ヶ月熟成

酸度 5.20g/L

PH 3.62

残糖度 6.40g/L