



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：9℃から12℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ジューシーでフレッシュなパイナップル、黄リンゴ、アプリコットを示し、ほのかなオークを伴う。しっかりとしたストラクチャーを持ち、ミッドパレットは素晴らしくクリーミー。バランスが取れていて、生き生きとしていた一本。

**合う料理** ローストチキン、クリーミーなパスタ料理、ゴーダのような硬い熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** シャルドネ 93%、ヴェルメンティーノ 7%

**認証** カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング・アライアンス（CWSA）、IWCA

\*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** カリフォルニアのトップ産地のシャルドネとヴェルメンティーノを少しブレンドし、セゲシオらしさを表現する。

**葡萄畑の位置** ソノマ郡のドライ・クリーク・ヴァレー、ロス・カーネロス、アレキサンダー・ヴァレー、ロシアンリバー・ヴァレーAVA

**気候** 冬と春は雨が多く、夏と秋は乾燥して暖かい。

**地質** 玄武岩、砂岩、火山岩の下層を持つ粘土と粘土質ローム土壌

**収穫** 手摘み。2023年、豊富な降雨量が生育期の始まりとなった。夏のコンディションは一貫して良好で、夜間は涼しく、徐々に暖くなり、午後は穏やかな風が吹いた。猛暑がなかったため、収穫期はスムーズで、高品質の葡萄を得ることができた。2023年9月13日～10月5日の間に収穫された。

**醸造** 手摘みで収穫した葡萄は、生き生きとした果実味を抽出するため、優しく丁寧に房ごと圧搾する。バランスの取れたシャルドネを造るため、15%はフレンチオークとアメリカンオーク樽で6ヵ月間発酵・熟成させ、その後ステンレスタンクで5ヵ月間熟成。残りはステンレスタンクで発酵・熟成し、フレッシュさと生き生きとした風味を保持する。澱と一緒に熟成し、10ヵ月後にブレンド。

**熟成** 15%はフレンチとアメリカンオーク樽で6ヵ月発酵と熟成後、ステンレスタンクで5ヵ月熟成

**酸度** 6.00g/L

**PH** 3.39

**残糖度** 0.85g/L