

セゲシオ シャルドネ (2023)

9338278

セゲシオ・ファミリー・ヴィニヤード

アメリカ



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°Cから12°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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いクリーミー。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・ワイングローライング・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。

葡萄畠の位置 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壤

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、徐々に暖かくなり、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

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp