



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：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：11°Cから13°C

容量：750ml

説明

長い余韻へと導くナパのシャルドネ

#76は、1976年に、若き日のジャン・シャルル・ボワセが初めて様々な高品質ワインを経験し、多様な風味の世界へと誘われた年を思い起こさせる。また、1976年はパリで有名なティスティング・イベントが開催され、カリフォルニアワインが国際的に認知された年でもある。

ティスティングノート たっぷりの洋ナシ、レモンカード、パイナップルが口中で滑らかに広がり、暖かかった2023年のリッチさを存分に表現する一本。鮮やかな酸味とエレガントな余韻はバランスが取れており、心地良く残る。

合う料理 バターソースを絡めたロブスター、ホタテのソテーなどと好相性。

葡萄品種 シャルドネ 100%

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ナパ・ヴァレー

気候 地中海性気候

収穫 手摘み

醸造 100%樽発酵し、マロラクティック発酵する

熟成 フレンチオーク樽で熟成、内26%新樽

酸度 4.97g/L

PH 3.59

残糖度 1.12g/L