JCB No.76 シャルドネ (2023)

9339185

JCB by ジャン・シャルル・ボワセ

アメリカ



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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 11℃から13℃

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、多次元的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イスティング・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。

テイスティングノート 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

葡萄畑の位置 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

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