



## 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** たっぶりの洋ナシ、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