



## 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 シュナン・ブラン モスカート・アレクサンドリア

テイスト：フルーティー

アルコール度数：13.3%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

## 説明

1996年にセントヘレナで2人の精神科医が3つの赤品種をブレンドしたのが始まり。愛好家たちに広まり、白とロゼのブレンドも開始。2004年にトリンケロ・ファミリーの傘下となってさらに成長。本品は鮮やかなアロマと、柑橘類とトロピカルフルーツの風味。すっきりとした酸味と素晴らしく爽やかな後味。

シャルドネ、モスカート・アレクサンドリア、シュナン・ブランをブレンドしている。それぞれの品種を個別に収穫し、優しく破碎して低温発酵させることで、フレッシュさと個性を保ち、ジューシーな果実のアロマを保持する。シャルドネはリッチでしっかりとした味わいを持たせ、モスカートは野性的でエキゾチック、シュナン・ブランは柔らかく、全体を支えている。3つをブレンドすることで、完璧なワインを造る。

**テイスティングノート** 柑橘類とトロピカルフルーツの風味が融和し、すっきりとした酸味による爽やかなエキゾチックさが際立っている。アペリティフとして、また食事に合わせても、想像を超える爽快感を感じる逸品。

**合う料理** シーフード、魚、家さん、サラダ、チーズなどと好相性

**葡萄品種** シャルドネ 44%、モスカート・アレクサンドリア 34%、シュナン・ブラン22%

**サステイナブル認証** カリフォルニア・グリーン・メダル-サステイナブル・ワイングローイング、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サステイナブル・ワイナリー認証

\*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

**葡萄畑の位置** ローダイ・デルタ地域

**気候** 地中海性気候

**地質** 沖積土、砂質ローム、粘土質から成る土壌

**収穫** 機械

**醸造** 压榨後、ステンレスタンクで発酵し、澱引きする。自然な酸味とすっきりしたテクスチャーを保持するために、マロラクティック発酵は行わない。

**熟成** ステンレスタンクで9ヵ月熟成

**酸度** 5.80g/L

**PH** 3.33

**残糖度** 11.90g/L