



## 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：15.0%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** グラスに注ぐと輝くようなきれいな黄金色。熟した黄桃、マイヤーレモン、バタースコッチ、クレームキャラメルが芳醇なアロマが溢れ出す。口に含むと、リンゴ、ネクタリン、レモンピールの風味をたっぷりと感じ、焼きたてのレモンカスタードとプラリネの風味が広がるミッドパレットへとシームレスに移行する。フィニッシュは生き生きとして滑らか、キャラメルが際立ち、ベニエの含みが残る。

**合う料理** グリルしたシーフード、ホタテ、タラ、ローストチキンなどと好相性

**葡萄品種** シャルドネ

\*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

テロワールオリン・スウィフトの基本理念は、高品質のワインとユニークな芸術品との融合である。「マネキン」は、カリフォルニアのシャルドネから、ラベルに描かれたマネキンと同じような表情のような、楽しみながら考えさせられるワインを目指した。サンタ・マリア・ヴァレーのラグナ・ランチ、ロニー・ランチ、ランチョ・リアル、そして有名なピエン・ナシド・ヴィニヤードの葡萄から造るシャルドネ。

**熟成** フレンチオーク樽で澱と一緒に8ヵ月熟成、内25%新樽