



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：ソーヴィニオン・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.1%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

説明

ブループリントのストーリー

2019年2月にロビン・レイルは、ポルト議定書のアメリカ代表となりました。ポルト議定書とは、事業者が気候変動対策に対し指導力発揮し、最適な実行方法を共有することを、事業者へ求める国際的イニシアティブです。ブループリントのワインは、決算報告書や利益よりも地球環境を優先するこれらのパイオニア企業とイノベーションの立役者を称えています。レイル・ヴィンヤーズでは、皆様にも同じことを行っていただきたいと考えています。賛同していただき、あなたの隣人にも伝えていただきたいと思います。

テイスティングノート 鮮やかで明るい黄色。グアバ、スイートピー、柑橘類ピール、レモングラスの香りが勢いよく溢れ出す。凝縮した味わいが広がり、長い余韻が続く。

合う料理 サラダ、シーフード、牡蠣などと好相性

葡萄品種 100% ソーヴィニオン・ブラン

*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 アトラス・ピーク、クームスヴィル、ヨントヴィル

気候 地中海性気候

地質 砂利質ロームと火山性土壌

収穫 手摘み

醸造 房ごと圧搾し、コールドセトリング後樽発酵する

熟成 フレンチオーク樽で7ヵ月熟成、内35%新樽

酸度 7.10g/L

PH 3.23