



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. 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：13.5%

サーブ温度：7℃から13℃

容量：750ml

説明

クリームパスタやホタテのソテーに合う、クリーミーな味わい

テイスティングノート ベーキングスパイス、バタースコッチ、熟した洋ナシ、フレッシュアップルの魅惑的なアロマを放つ。口を含むとクリーミーなテクスチャーを感じ、バタースコッチ、トロピカルマンゴー、スターフルーツの風味が重なり、鮮やかな柑橘系ピールがアクセントとなっている。バランスの取れた酸味とほのかなオーク由来の風味が深みと繊細さを醸し出し、爽やかで洗練された余韻へと導く。

合う料理 ローストチキン、ホタテのソテー、クリーミーパスタ、クリーミーなマイルドチーズ、ローストした根菜などと好相性

葡萄品種 シャルドネ 100%

認証 カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング・アライアンス

*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 ナパ・ヴァレー

気候 地中海性気候

地質 沖積と砂利質ロームが混ざる土壌

収穫 機械

醸造 房ごと圧搾。17℃のステンレスタンクで10-14日間発酵

熟成 ステンレスタンクとオーク樽で8-12ヵ月熟成（オーク樽の内30%新樽）

酸度 5.75g/L

PH 3.39

残糖度 3.00g/L