



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート:**ソノマ・コーストAVAの豊かな質感を持つシャルドネ。レモンバター、クレームブリュレ、オーク、果実園の果物の魅惑的なアロマを示す。味わいはノーズに続き、生き生きとした酸味が支え、広がり、長く続く後味を持つ。

**合う料理:**ロブスターのリゾット、レモン風味の鶏肉、メロなどと好相性。

**葡萄品種:**100% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**気候:**ソノマ海岸、サン・パブロ・ベイからメンドチーノ・カウンティまで続く。アペラシオンは冷涼な気候とソノマの他より多い雨量である。

**醸造:**压榨後、樽で発酵を行う。土着酵母を用いて自然に発酵し、自然に発生するマロラクティック発酵が行われる。

**熟成:**フレンチ・オーク樽、18ヵ月間熟成

**酸度:**6.6g/l

**PH:**3.38

**残糖:**0.5g/l

## 受賞歴

ロバート・パーカー 90 ポイント!