



## 仕様

地域：インド / ガールワ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：15℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** シャルドネのグリーンアップル、白梨、核果の風味は、ソーヴィニヨン・ブランのフレッシュさ、力強いライム、レモングラス、白胡椒、ジャスミン、ハーブのようなフルーツの風味を伴う。プイ・フェイッセと北ローヌ渓谷の間のような味わいを持つ白ワイン。

**合う料理** タンドリーラーン・マライマッシュルームティッカ・ラムシャンクの煮込み・ハルミのグリル

**葡萄品種** 55%シャルドネ、45%ソーヴィニヨン・ブラン

希望小売価格¥5,500 (税込)

## 畑 / 醸造方法

**気候** トロピカル気候

**地質** 石を含む、アルカリ性の土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** ステンレス・スティールタンク、18-20℃で10-15日間発酵し、10ヵ月フレンチ・オーク樽とステンレス・スティールタンクで熟成する

**熟成** フレンチ・オーク樽で24ヵ月熟成

**酸度** 5.20g/L

**PH** 3.40

**残糖度** <3g/L