



## 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(%)：13.5%

サーブ温度：15℃

容量：750ml

## 説明

バランスの取れた味も値段も親しみやすいワイン

カリフォルニアより品質・価格ともに満足度の高いクレイ・クリーク・シャルドネ  
このワインがおすすめなのは、なによりもコストパフォーマンスに優れているため。  
バランスのとれた、繊細なニュアンスのシャルドネは、トロピカルなアロマを感じさせる。程よい酸  
味、リッチで熟したジューシーな味わい。  
冬の季節にお試しいただきたいのは、蟹とクレイ・クリーク・シャルドネの組み合わせ。最高！ロー  
ストチキンやホワイトソースパスタなどのお供にもオススメ。手ごろな価格ながら、充実した品質の  
カリフォルニア・シャルドネをお見逃しなく。  
サンフランシスコ・クロニカル・ワイン・コンペティション 銀賞受賞！

**テイスティングノート** メロン、熟した洋ナシ、バニラなどの美しく調和したアロマに、繊細で微か  
な白い花が強調する。鮮やかでバランスのとれたこのフルボディ、桃、ハニーデューメロン、パイナッ  
プル、クレームブリュレの風味を示し、味わいは美しく、複雑なストラクチャーを程よい酸味を感じ、  
リッチで熟したジューシーな余韻へと導く。

**合う料理** ローストチキン、カニ、ホワイトソースパスタなどと好相性。

**葡萄品種** シャルドネ

**認証** CCSWカリフォルニア・サスティナブル認証

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 様々な地域の葡萄から造る

**葡萄畑の位置** カリフォルニアの多様な畑から厳選されたシャルドネ。冷涼で温暖な気候の畑をブレ  
ンドすることで、複雑で重層的な味わいを生み出している。

**地質** カリフォルニアの複数地域

**収穫** 機械

**醸造** 収穫は、ワインメーカーの評価、畑の状態、適切なブドウの成熟度に基づいて決定する。例年  
トロピカルな風味を促進し、自然な酸味を保持するために中盤から後半にかけて収穫する。清澄され、  
発酵のためにステンレスタンクに澱引きし、一部は発酵後、フレンチオークとアメリカンオーク樽の  
組み合わせで6ヶ月間熟成する。

**熟成** フレンチとアメリカンオーク樽で6ヵ月熟成

PH 3,63g/L

## 受賞歴

サム・キム ワイン・オービット NZ 93ポイント&星5！

サクラアワード2022 シルバー！

サンフランシスコ・クロニカル・ワイン・コンペティション 銀賞！