スリー・フィンガー・ジャック シャルドネ

9297482

スリー・フィンガー・ジャック

アメリカ



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： 中辛口

アルコール度数(%)： 14.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 複雑なストラクチャーを示し、洗練されている。フルボディ、滑らかなアロマに、繊細な夏の白い花、トーストしたアーモンド、微かなウィスキー樽のニュアンスを伴う。熟したイチジク、マンゴー、軽くローストしたマシュマロ、スライスした洋ナシの風味は、自然な酸味とバランスのとれたクリーミーなバタースコッチの後味へと続く。魅力的でカリスマ的なワイン。
合う料理 ソフトシェルクラブ、ローストチキンやフライドチキンなどと好相性
葡萄品種 シャルドネ
サステナブル認証 カリフォルニア・サスティナブル・ワイナリー認証

畑 / 醸造方法

テロワールローダイ（ほとんどの果実が栽培されている）は、1850年代からぶどう栽培が行われており、多くの場所はフランスのローヌ地方、シャトーヌフ・デュ・パプに似た深いローム質の土壌を持つ。緩やかに起伏する丘は、午後の高熱の太陽にさらされ、豊潤でフルボディのシャルドネを生み出す。土壌は保水性が低く、葡萄樹にストレスを与え、風味の強さと鮮やかな酸味が生まれる。スリー・フィンガー・ジャックの葡萄のほとんどは、シエラ山麓に位置するローダイで収穫されている。地中海性気候の地域は、日中は暖かく夜間は涼しい。サンフランシスコ湾の真東160キロ、サンホアキン/サクラメント川デルタ地帯の端に位置し、デルタ・ブリーズと呼ばれている涼しい風が、栽培期を通じて自然の空調として地域に恵をもたらす。
葡萄畑の位置 カリフォルニア
気候 温暖な気候
地質 粘土質と砂質ローム、石のローム土壌
収穫 夜に機械で収穫
醸造 シャルドネは、適切な風味の成熟度に基づき、夜間の涼しいうちに収穫する。除梗後発酵タンクに入れ、24～48時間かけてゆっくりと適切な発酵温度まで温める。ほとんどがオーク樽で発酵され、大部分はフレンチオーク、残りはアメリカンオークで発酵する。リッチさとウエイトを表現するために、澱と一緒に熟成を行う。鮮やかさとフレッシュさを保つタイミングで澱引きしする。
熟成 75%フレンチオーク樽、残りをアメリカンオーク樽で6ヵ月熟成

酸度 5.4 g/L
PH 3.68g/L
残糖度 3.3g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp