



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / マリン・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

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノートユニークな沿岸気候とマリン・カウンティのテロワールを表現している。たっぷりとしたレモン、ライチ、白い花を示し、繊細な甘いオークのニュアンスと鮮やかなミネラルが支える。口を含むと、パイナップル、ザボン、シトラスの風味が広がり、ヘーゼルナッツ、プリオッシュュ、クレームブリュレのリッチな風味の後味へと続く。

合う料理 魚、甲殻類、ポーク料理、チーズなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

希望小売価格 ¥13,420 (税込)

畑 / 醸造方法

テロワール 冷涼な気候、岩石質の土壌、風をはらんだ丘陵地帯

葡萄畑の位置 マリン・カウンティ

気候 マリン・カウンティのニカシオ・ギャップ地区に位置する地中海性気候

地質 高標高の岩石質土壌

収穫 手摘み

醸造 100%樽発酵・熟成、瓶詰めまで14ヶ月。20%マロラクティック発酵、無菌ろ過。

熟成 オーク樽で14ヵ月