# リンコート ランチョ・サンタ・ローザ シャルドネ (2020)

9305640

リンコート

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： 辛口

アルコール度数： 14.1%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** フレッシュなクチナシの花、クッキーウエハースの芳香を示し、ほのかなバニラビーンカスタードを伴う。砂糖漬けレモン、白桃、バニラウエハースの含みが溶け込み、粘性のある後味をもたらす。
**合う料理** バターナッツとカボチャのラビオリ
**葡萄品種** 100% シャルドネ
**サスティナブル認証** CCSW認証

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** なだらかな丘陵地、日中の温度差が大きく、生育期間は長い。
**気候** 太平洋からの霧と沿岸の風にさらされる。東西に走る海岸線の谷間、冷涼な気候、霧、風、収量を制限する土壌が、ブドウの風味を力強くしている
**地質** 地域の微気候は、約2000万年前の中新世に、太平洋の地下深くで海成層物が堆積したことに始まる。太平洋の海底に海洋堆積物が堆積し、地殻変動によって海から南北に山が隆起した。その後1200万年かけて山々はプレートから離れ、時計回りに回転し、アラスカからチリまでの太平洋岸に最もはっきりとした横断山脈を作り出した。カルシウム濃度が高く、貧弱な海洋性土壌が見られる。
**収穫** 手摘み
**醸造** 葡萄は果実味を完璧に表現するために、涼しい早朝に手摘みで収穫する。房ごと圧搾後、冷涼な気候のシャルドネに最適な特別な酵母を使用し、ステンレスタンクで発酵を行う。フレッシュでピュな品種とテロワールの特徴を表現するため、マロラクティック発酵は行わない。
**熟成** フレンチとアメリカンオーク樽で16ヵ月熟成、内25%新樽

**酸度** 6.4g/l
**PH** 3.38g/L
**残糖** 3.20g/L

## 受賞歴

**ワイン・エンスージアスト　91ポイント！**

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