



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

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%

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** レモン、グレープフルーツ、オレンジ、リンゴ、濡れた石のアロマを示し、ほのかなジャスミンとバニラを伴う。ミディアムボディで素晴らしくバランスが取れている。口に含むと、スイカズラ、白桃、レモン、ナツメグが広がる。

**葡萄品種** シャルドネ

**サステイナブル認証** ナパ・グリーン・ワイナリー、ナパ・グリーン・ランド、フィッシュ・フ렌ドリー・ファーマーミング

\*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** ナパ・ヴァレーのシャルドネの約半分は、カーネロスの畑（ヘア、チュラ・ピスタ、ブラウン）の葡萄から造る。ヘアはセコイア・グロウヴのために特別に植樹。また、今年にはラザフォードの人気ヴィニヤードの葡萄も少量ブレンド。様々な高品質な葡萄をブレンドし、複雑味を表現するシャルドネを生み出すことに成功。

**葡萄畑の位置** ナパ・ヴァレー

**収穫** 手摘み収穫（房ごと圧搾）

**醸造** 偉大なワインは葡萄畑から：自社畑の葡萄を熟知し、栽培農家とも密接に連携している。目標は、すべての房が完璧に熟し、また個々の葡萄樹のバランスを取ることにある。収穫時には、傷んだ葡萄は樹に残す。ワイナリーに到着後、手作業ですべての房を選果する。除梗後、果実を1粒ずつ再び選果し、完璧な果実だけを発酵タンクに入れる。フランス産の酵母といっしょに1~3日のコールドマセラシオンし、ポンピングオーバーは、ロットごとにテイスティングを行いながら実施。畑の表情を最大限に引き出し、テロワールの特徴が十分に表現されたと感じたら、果汁を抽出する。優しく圧搾し、樽に移し、高品質フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を完了させる。20ヵ月間樽の中でゆっくりと熟成させ、ワインの要求に応じて2-3回澱引きをしてから瓶詰する。

**熟成** 澱といっしょにフレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内33%新樽

**酸度** 1.6g/L

**PH** 3.52

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 92ポイント！

リサ・ペロッチ・ブラウン 90ポイント！

ジェブ・ダナック 90-92ポイント！