セゲシオ シャルドネ (2021)

9314014

セゲシオ・ファミリー・ヴィニャード

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 ヴェルメンティーノ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5% / 14.5%

サーブ温度： 9℃から12℃

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 白ユリ、オレンジの花、レモンピールの魅力的なノーズが特徴的。味わいは生き生きとしていて、レモンカード、さわやかな洋梨、パイナップル、バニラビーンズを含み、鮮やかな酸味とフレッシュな後味がバランスを取っている。
合う料理 ローストチキン、クリームパスタ、ゴーダチーズなどの固いチーズと合う
葡萄品種 95% シャルドネ、5% ヴェルメンティーノ
認証 カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング・アライアンス（CWSA）

畑 / 醸造方法

テロワール モントレー＆ソノマ・ヴァレー
葡萄畑の位置 ソノマ郡のドライ・クリーク・ヴァレー、ロス・カーネロス、アレキサンダー・ヴァレー、ロシアンリバー・ヴァレーAVA
気候 雨の多い冬と春、そして乾燥した暖かい夏と秋。
地質 玄武岩、砂岩、火山岩の下層を持つ粘土と粘土質ローム土壌
収穫 手摘み
醸造 手摘み収穫後、渋みを最小限に抑えながら、生き生きとした果実味を引き出すために、房ごと優しく長い圧搾を行う。ステンレスタンクと樽発酵し、酸味、果実の複雑さ、テクスチャーなど、畑の特徴を表すブレンドを行う。酸を和らげ、中盤の味わいに複雑味を加えるために、ごく一部はマロラクティック発酵する。フレンチオーク樽で発酵、マロラクティック発酵を行い、6ヵ月後にステンレスタンクに澱引きする。ブレンドし、14ヵ月の熟成後に瓶詰する。
熟成 フレンチオーク樽で発酵、マロラクティック発酵を行い、6ヵ月後にステンレスタンクに澱引きする。ブレンドし14ヵ月熟成後、瓶詰する。

酸度 5.40g/L
PH 3.47
残糖度 0,46

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