



## 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(%)：14.3%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 柔らかいアロマを示し、繊細な白い夏の花、トーストしたアーモンド、ほのかなウイ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に、自然な酸味とバランスの取れたバタースコッチを含むフィニッシュが続く。

**合う料理** ソフトシェルクラブ、ローストチキン、フライドチキン

**葡萄品種** 99.59%シャルドネ、0.41%その他

**サステナブル認証** カリフォルニア・サステナブル・ワイナリー認証

\*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** ローダイ

**葡萄畑の位置** ローダイ

**気候** 温かく温暖な気候

**収穫** 夜間に機械収穫

**醸造** 最低3ヵ月間オーク樽で発酵し、厳選したフレンチとアメリカンオーク樽で澱とっしょに熟成し、リッチさと肉厚さを表現する。鮮やかでフレッシュなシャルドネ種の特徴を保つために、適切な時期に澱引きする。

**熟成** フレンチとアメリカンオーク樽で3ヵ月熟成

**酸度** 4.9 g/L

**PH** 3.61

**残糖度** 3.73g/L

## 受賞歴

ベスト・オブ・ショー・ムンドゥス・ヴィニ・サマー・テイスティング 2023 ゴールド!