



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いっしょに熟成し、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!