JCB No.76 シャルドネ (2022)

9329855

JCB by ジャン・シャルル・ボワセ

アメリカ

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： 14.5%

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

長い余韻へと導くナパのシャルドネ

＃76は、1976年に、若き日のジャン・シャルル・ボワセが初めて様々な高品質ワインを経験し、多次元的な風味の世界へと誘われた年を思い起こさせる。また、1976年はパリで有名なテイスティング・イベントが開催され、カリフォルニアワインが国際的に認知された年でもある。

テイスティングノート レモンや桃と、繊細なベーキングスパイスのブーケが開く。口に含むと、フレッシュで生き生きとした味わいを感じ、フレッシュなタンジェリンや洋ナシの風味が勢いよく広がり、ほのかな新鮮なリンゴとミネラルの層を伴う。フルボディ、バターのようにクリーミーでリッチなミッドパレットが、長い余韻の後味へと導く。
合う料理 肉、魚、グリルしたエビやサーモン、アイオリやロメスコソースの料理、フリッタータ、キッシュ、ダブルチョコレートブラウニーなどと好相性。
葡萄品種 100% シャルドネ

***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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

熟成 100%樽発酵、100%マロラクティック発酵を行う。オーク樽で14ヵ月熟成、内26%新樽。

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