



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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.9%

サーブ温度：10°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート: ほのかなスイカズラの花と全粒粉トーストの芳醇なアロマ、熟したパイナップルのアクセントの香りが伴う。レモンカード、トーストしたマシュマロの溢れる芳香に、ほのかなハチの巣の後味が続く顕著な品種の特徴を持ち、バランスが取れている。樽発酵されたシャルドネのあらゆるニュアンスを持ち、生き生きとした酸味は冷涼な栽培地を反映する。

合う料理: 松の実入り、プラウンバターソースのニヨッキと好相性。

葡萄品種: 100% シャルドネ

畠 / 醸造方法

気候: AVAは霧と太平洋近隣からの沿岸のそよ風にさらされる。東西に長い沿岸のヴァレーで冷涼な天候、霧、風や土壌は葡萄の生育と生産量を制限し、凝縮した風味を造り出す。

地質: 地域の微気候の奇跡は20万年前中新世に始まり、海底堆積物は大西洋の深海に蓄積した。地殻運動の為、北から南に山が隆起した。12万年をかけて山脈はプレートから離れ、時計方向に回転し、太平洋にアラスカからチリへと最もはっきりと横断する山脈を作り出した。この為、高いカルシウムレベルの海洋性を基とする土壌には、痩せた土壌が見られる。

収穫: 手摘み、機械による収穫

醸造: ステンレススチールタンクで発酵を行う。

熟成: フレンチ・オーク樽とハンガリー・オーク樽で17ヵ月間熟成を行う、内20%新樽。

酸度: 6.4g/l

PH: 3.42

残糖: 3.6g/l

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 91 ポイント！