



仕様

地域： インド / ガールワ

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 15°C

容量： 750ml

説明

ティスティングノート シャルドネのグリーンアップル、白梨、核果の風味は、ソーヴィニヨン・ブランのフレッシュさ、力強いライム、レモングラス、白胡椒、ジャスミン、ハーブのようなフルーツの風味を伴う。プイイ・フュイッセと北ローヌ渓谷の中間のような味わいを持つ白ワイン。

合う料理 タンドリーラーン・マライマッシュルームティッカ・ラムシャンクの煮込み・ハルミのグリル

葡萄品種 55%シャルドネ、45%ソーヴィニヨン・ブラン

希望小売価格￥5,500（税込）

畑 / 醸造方法

気候 トロピカル気候

地質 石を含む、アルカリ性の土壤

収穫 手摘み

醸造 ステンレス・スチールタンク、18-20°Cで10-15日間発酵し、10ヵ月フレンチ・オーク樽とステンレス・スチールタンクで熟成する

熟成 フレンチ・オーク樽で24ヵ月熟成

酸度 5.20g/L

PH 3.40

残糖度 <3g/L