



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℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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。ブイ・フェイッセと北ローヌ渓谷の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、アルカリ性の土壌

収穫 手摘み

醸造 ステンレス・スチールタンク、18-20℃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