



## 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(%)：14.2%

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ノーズはパイナップルとレモンカードのアロマが支配し、ほのかなヘーゼルナッツ、プリオッシュ、パウンドケーキ、ネクタリン、ライムの皮、トーストしたマシュマロを伴う。口に含むとアップルパイの風味を感じ、レモンライムのような爽やかな後味が続く。フレッシュでクリーミー、そしてバランスのとれたシャルドネ。

**合う料理** アペタイザーやスープ、メインコース料理などと好相性。

**葡萄品種** シャルドネ 100%

2019年のシャルドネの果実は、ナパ・ヴァレーの2つの有名なヴィニヤードから収穫：オークノール地区にあるキュナット・ヴィニヤードと、カーネロスにあるカーネロス・レイク。キュナットは温暖な土地で、シャルドネに熟したトロピカルな要素を与える。カーネロス・レイクは比較的涼しく、酸味が強く、花のようなアロマと柑橘系の風味が特徴的。

## 畑 / 醸造方法

**収穫と醸造** 2019年は比較的冷涼で、収量は平均的でした。冬に大雨が降り、その後春に数回の降雨があり、早熟な品種の飛散を可能にし、夏の天候は穏やかで理想的なものでした。8月の高温を除けば、収穫期のコンディションも穏やかで素晴らしいものとなりました。その結果ハングタイムも十分長く、完璧なフェノール熟成を達成しました。2019年ヴィンテージは高品質で、フレッシュさと凝縮感が特徴的です。

手摘みで収穫した葡萄は、ワイナリーに到着後、すぐに房ごと圧搾し、タンクに移し低温で落ち着かせ、24時間後に別のタンクに澱引きして発酵を開始させます。100%フレンチオーク樽で一次発酵を終え、その後酵母の澱といっしょに10ヶ月間熟成させ、2週間毎、またはロットごとに必要な撪拌を行いました。

**熟成** フレンチオーク樽で10ヶ月、内31%新樽

**酸度** 6.3g/L

**PH** 3.40