



仕様

地域：アメリカ / ワシントン

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：13.9%

サーブ温度：12°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート フレッシュで熟した洋ナシとキャラメルアップルの含みを最初に感じ、バニラクリームやトーストしたマシュマロが包み込む。酸味の核がフレッシュな味わいを支え、リッチさとバターのようにクリーミーなミッドパレットを補完する。

合う料理 ローストチキン、タラバガニ、ロブスターのバターソース添えなどと好相性
葡萄品種 シャルドネ100%

畑 / 醸造方法

テロワール ホース・ヘヴン・ヒルズの自社畑は、薄日を浴び、均一な成熟と風味が広がる。バランスのとれた収穫量により、深味のある凝縮したワインを造る。

葡萄畑の位置 ホース・ヘヴン・ヒルズの最高の区画、イーグル、プラウ、ゼファー・リッジの葡萄から造る

収穫 冷涼な2019年の葡萄は、夕方から熟成し、高い風味を獲得。これにより、素晴らしい酸味とフレッシュな果実味のアロマをもたらした。一貫した温暖な気候により、エレガントなスタイルを示す熟成を果たす。

醸造 涼しい早朝に収穫後、冷えたままの葡萄をワイナリーへ運ぶ。そのまま圧搾し、丁寧に果汁を搾り取る。2日間冷温沈殿させ濾しき、酵母を投下し、30日間低温で発酵。ブレンドの一部は、リッチな口当たりと複雑さを得るために樽発酵を行う。マロラクティック発酵のために樽に酵母を投下し、鮮やかな自然な酸味とクリーミーな口当たりを得る。マロラクティック発酵中は、すべての樽を手作業で攪拌し、口当たりを更にまろやかにする。

熟成 40%は数年使用のアメリカンとフレンチオーク樽、60%はステンレスタンクで熟成

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 89ポイント！

サンフランシスコ・ワイン・コンペティション 91ポイント！