



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / マリン・カウンティ

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(%)：13.5%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート**ユニークな沿岸気候とマリン・カウンティのテロワールを表現している。たっぷりとしたレモン、ライチ、白い花を示し、繊細な甘いオークのニュアンスと鮮やかなミネラルが支える。口に含むと、パイナップル、ザボン、シトラスの風味が広がり、ヘーゼルナッツ、プリオッシュュ、クレームブリュレのリッチな風味の後味へと続く。

**合う料理** 魚、甲殻類、ポーク料理、チーズなどと好相性

**葡萄品種** 100% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 冷涼な気候、岩石質の土壌、風をはらんだ丘陵地帯

**葡萄畑の位置** マリン・カウンティ

**気候** マリン・カウンティのニカシオ・ギャップ地区に位置する地中海性気候

**地質** 高標高の岩石質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 100%樽発酵・熟成、瓶詰めまで14ヶ月。20%マロラクティック発酵、無菌ろ過。

**熟成** オーク樽で14ヵ月