



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：15°C

容量：750ml

説明

バランスの取れた味も値段も親しみやすいワイン

カリフォルニアより品質・価格ともに満足度の高いクレイ・クリーク・シャルドネ
このワインがおすすめなのは、なによりもコストパフォーマンスに優れているため。

バランスのとれた、繊細なニュアンスのシャルドネは、トロピカルなアロマを感じさせる。程よい酸味、リッチで熟したジューシーな味わい。

冬の季節にお試しいただきたいのは、蟹とクレイ・クリーク・シャルドネの組み合わせ。最高！ローストチキンやホワイトソースパスタなどのお供にもオススメ。手ごろな価格ながら、充実した品質のカリフォルニア・シャルドネをお見逃しなく。

サンフランシスコ・クロニカル・ワイン・コンペティション 銀賞受賞！

ティスティングノート メロン、熟した洋ナシ、バニラなどの美しく調和したアロマに、繊細で微かな白い花が強調する。鮮やかでバランスのとれたこのフルボディ、桃、ハニーデューメロン、パイナップル、クレームブリュレの風味を示し、味わいは美しく、複雑なストラクチャーを程よい酸味を感じ、リッチで熟したジューシーな余韻へと導く。

合う料理 ローストチキン、カニ、ホワイトソースパスタなどと好相性。

葡萄品種 シャルドネ

認証 CCSWカリフォルニア・サスティナブル認証

畠 / 釀造方法

テロワール 様々な地域の葡萄から造る

葡萄畠の位置 カリフォルニアの多様な畠から厳選されたシャルドネ。冷涼で温暖な気候の畠をブレンドすることで、複雑で重層的な味わいを生み出している。

地質 カリフォルニアの複数地域

収穫 機械

醸造 収穫は、ワインメーカーの評価、畠の状態、適切なブドウの成熟度に基づいて決定する。例年トロピカルな風味を促進し、自然な酸味を保持するために中盤から後半にかけて収穫する。清澄され、発酵のためにステンレスタンクに濾過され、一部は発酵後、フレンチオークとアメリカンオーク樽の組み合わせで6ヶ月間熟成する。

熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で6ヶ月熟成

pH 3.63g/L

受賞歴

サム・キム ワイン・オービット NZ 93ポイント&星5！

サクラアワード2022 シルバー！

サンフランシスコ・クロニカル・ワイン・コンペティション 銀賞！