



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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.40%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート エメラルドの輝きを持つ麦わら色。洋ナシとレモンメレンゲの芳香がグラスから立ち上る。口に含むと、黄桃、ハチミツ、湿った石、パルミエ、トストーネ（未熟な調理用バナナをスライスし、油で2度揚げた料理）、熟した核果が広がる。後味は酸味が際立ち、レモンピールとバタースコッチの含みが残る。

合う料理 グリルしたシーフード、ホタテ、タラ、ローストチキンなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

醸造 シャルドネはカリフォルニアで最も広く栽培されている葡萄で、マネキンは州内のさまざまなアペラシオンからこの品種にスポットを当て、1つのブレンドにするために造る。それぞれの畑とそこから生まれるワインのロットには個性があり、それだけで面白い。時にはそれらのロットの存在感が従来の「マネキン」より大きくなることもあるよう、ラベルにも同じことが言えるかもしれない。ロシアン・リヴァー・ヴァレーのラグーナ・ランチとデル・リオ、アトラス・ピークのステージコーチ・ヴィニヤード、その他ソノマ郡の厳選された畑から造る2020年ヴィンテージは、カリフォルニアで最高のシャルドネ生産地の一部を表している。

熟成 澱といっしょにフレンチオーク樽で8ヵ月熟成、内39%新樽

酸度 4.40g/L

PH 3.6-4.0

残糖度 0.50g/L