



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：中辛口

アルコール度数(%)：14.5%

容量：750ml

説明

長い余韻へと導くナパのシャルドネ

#76は、1976年に、若き日のジャン・シャルル・ボワセが初めて様々な高品質ワインを経験し、多角的な風味の世界へと誘われた年を思い起こさせる。また、1976年はパリで有名なテイasting・イベントが開催され、カリフォルニアワインが国際的に認知された年でもある。

テイastingノート ネクタリンとレモンカードに、ほのかなベーキングスパイスのブーケが開く。口に含むと、鮮やかで表情豊かさを感じ、フレッシュなパイナップルとタンジェリンの風味が勢いよく広がり、リンゴ（ガラ）と濡れた石の層を含む。フルボディ、クリーミーでリッチなミッドパレットを示し、長い余韻の後味へと導かれる。

葡萄品種 100% シャルドネ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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

熟成 100%樽発酵、100%マロラクティック発酵を行う。オーク樽で14ヵ月熟成、内26%新樽。