



## 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 シュナン・ブラン モスカート・アレクサンドリア

テイスト：フルーティー

アルコール度数(%)：13.3%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

## 説明

1996年にセントヘレナで2人の精神科医が3つの赤品種をブレンドしたのが始まり。愛好家たちに広まり、白とロゼのブレンドも開始。2004年にトリンケロ・ファミリーの傘下となってさらに成長。本品は鮮やかなアロマと、柑橘類とトロピカルフルーツの風味。すっきりとした酸味と素晴らしく爽やかな後味。

シャルドネ、モスカート・アレクサンドリア、シュナン・ブランをブレンドしている。それぞれの品種を個別に収穫し、優しく破碎して低温発酵させることで、フレッシュさと個性を保ち、ジューシーな果実のアロマを保持する。シャルドネはリッチでしっかりとした味わいを持たせ、モスカートは野性的でエキゾチック、シュナン・ブランは柔らかく、全体を支えている。3つをブレンドすることで、完璧なワインを造る。

**テイスティングノート** 爽やかでフルーティ、親しみやすい味わいを示し、飲みやすい。柑橘類とトロピカルフルーツの風味が調和し、すっきりした酸味を伴う。

**合う料理** シーフード、魚、家さん、サラダ、チーズなどと好相性

**葡萄品種** 44% シャルドネ、34% モスカート・アレクサンドリア、21% シュナン・ブラン、1% その他

**サステナブル認証** カリフォルニア・グリーン・メダル-サステナブル・ワイングローイング、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サステナブル・ワイナリー認証

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、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

**テロワール** 沿岸

**葡萄畑の位置** ローダイ・デルタ地域

**気候** 地中海性気候

**地質** 沖積土、砂質ローム、粘土質から成る土壌

**収穫** 機械収穫

**醸造** 压榨後、ステンレスタンクで発酵し、澱引きする。自然な酸味とすっきりしたテクスチャーを保持するために、マロラクティック発酵は行わない。

**熟成** ステンレスタンクで9ヵ月熟成

**酸度** 6.30g/L

**PH** 3.31

**残糖度** 11.60g/L