



## 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 ヴェルメンティエーノ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5% / 14.5%

サーブ温度：9℃から12℃

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** 白ユリ、オレンジの花、レモンピールの魅力的なノーズが特徴的。味わいは生き生きとしていて、レモンカード、さわやかな洋梨、パイナップル、バニラビーンズを含み、鮮やかな酸味とフレッシュな後味がバランスを取っている。

**合う料理** ローストチキン、クリームパスタ、ゴーダチーズなどの固いチーズと合う

**葡萄品種** 95% シャルドネ、5% ヴェルメンティエーノ

**認証** カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング・アライアンス (CWSA)

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** モントレー&ソノマ・ヴァレー

**葡萄畑の位置** ソノマ郡のドライ・クリーク・ヴァレー、ロス・カーネロス、アレキサンダー・ヴァレー、ロシアンリバー・ヴァレーAVA

**気候** 雨の多い冬と春、そして乾燥した暖かい夏と秋。

**地質** 玄武岩、砂岩、火山岩の下層を持つ粘土と粘土質ローム土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 手摘み収穫後、洗みを最小限に抑えながら、生き生きとした果実味を引き出すために、房ごと優しく長い压榨を行う。ステンレスタンクと樽発酵し、酸味、果実の複雑さ、テクスチャーなど、畑の特徴を表すブレンドを行う。酸を和らげ、中盤の味わいに複雑味を加えるために、ごく一部はマロラクティック発酵する。フレンチオーク樽で発酵、マロラクティック発酵を行い、6ヵ月後にステンレスタンクに澱引きする。ブレンドし、14ヵ月の熟成後に瓶詰する。

**熟成** フレンチオーク樽で発酵、マロラクティック発酵を行い、6ヵ月後にステンレスタンクに澱引きする。ブレンドし14ヵ月熟成後、瓶詰する。

**酸度** 5.40g/L

**PH** 3.47

**残糖度** 0,46