



## 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%

サーブ温度：9℃から12℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** トーストしたオークと生き生きとしたレモンカードの魅力的なアロマに魅了される。パニラピーンズと白桃の繊細なニュアンスがトロピカルフルーツの含みと混じり合う。シャープさがしなやかなミッドパレットへと導き、フレッシュさとほのかなリッチさが調和し、バランスの取れた酸味が心地よいフィニッシュへと続く。

**合う料理** ローストチキン、クリームソースの Pasta、ハードチーズ（ゴーダチーズ）

**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）

\*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

**テロワール** カリフォルニアのトップ産地のシャルドネとヴェルメンティエーノを少しブレンドし、セゲシオらしさを表現する。

**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** 冬と春は雨が多く、夏と秋は乾燥して暖かい。

**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** 葡萄は手摘みで収穫し、優しく圧搾し、洗み成分を最小限に抑えながら、生き生きとした果実味を抽出する。複数の産地の畑の葡萄をブレンドし、バランスの取れた一体感のあるシャルドネを造る

**熟成** 25%はフレンチオークとアメリカンオーク樽で6ヵ月間発酵・熟成後、澱引きし5ヵ月間ステンレスタンクセトリングさせる。一部（3%）は最初の8ヵ月500Lの新樽で発酵・熟成させ、その後ステンレスタンクで3ヵ月熟成。8ヵ月後にブレンドし、瓶詰め前にステンレスタンクでスタビライゼーションする。

**酸度** 5.50g/L

**PH** 3.57

**残糖度** 1.04g/L