



## 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：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：6℃から8℃

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スティング・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。

**テイスティングノート** レモンや桃と、繊細なベーキングスパイスのブーケが開く。口に含むと、フレッシュで生き生きとした味わいを感じ、フレッシュなタンジェリンや洋ナシの風味が勢よく広がり、ほのかな新鮮なリンゴとミネラルの層を伴う。フルボディ、バターのようにクリーミーでリッチなミッドパレットが、長い余韻の後味へと導く。

**合う料理** 肉、魚、グリルしたエビやサーモン、アイオリやロメスコソースの料理、フリッタータ、キッシュ、ダブルチョコレートブラウニーなどと好相性。

**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のでご了承ください。

## 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。