



## 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 ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.2%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

## 説明

ほのかなウイスキー樽の香りが漂う、リッチなシャルドネ

**テイスティングノート** フルボディ、豊満で洗練されているアロマは、繊細な白い夏の花、トーストしたアーモンド、ほのかなウイスキー樽のニュアンスを示す。なだらかに起伏するローダイの丘は、午後の太陽の高温にさらされ、熟したイチジク、マンゴー、軽くローストしたマシュマロ、スライスした洋ナシなど、特徴的な熟した果実の風味を与えている。クリーミーなバタースコッチを含むフィニッシュは、鮮やかで自然な酸味とバランスを取り、力強い魅力が感じられる。

**合う料理** ソフトシェルクラブ、ローストチキン、フライドチキン

**葡萄品種** 90% シャルドネ、9.5% ヴィオニエ、0.5% その他

\*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

**テロワール** ローダイ

**葡萄畑の位置** ローダイ

**気候** 温かく温暖な気候

**収穫** 夜間に機械収穫

**醸造主**にフレンチオーク樽で最低3ヵ月発酵と熟成を行い、適正な時期に澱引きし、鮮やかさを保ち、品種のフレッシュさを表現する。

**熟成** フレンチとアメリカンオーク樽で3ヵ月熟成

**酸度** 5.3 g/L

**PH** 3.61

**残糖度** 4.0g/L

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 90ポイント！