



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

ムンドゥス・ヴィニ サマー・テイスティング2024 ゴールド!

ワイン・エンスージアスト 90ポイント!