



## 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：やや辛口  
アルコール度数(%)：13.5%  
サーブ温度：10℃から12℃  
容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 輝くようなゴールド色。贅沢なシャルドネのブレンド。甘美なアロマに、深く重なり合う風味に、まるやかな口当たりを示す。クレームブリュレ、パイナップル、エキゾチックな花の香りがグラスから立ち上る。熟したトロピカルフルーツの豊かな風味が、たっぷりとしたフレンチバニラとほのかな甘いスパイスと融合し、滑らかでバターのような後味が続く。美しく調和した風味と贅沢でクリーミーなテクスチャーに溢れている。

**合う料理** 魚介類、魚、鶏肉、サラダ、様々なチーズと好相性。

**葡萄品種** 97% シャルドネ、3% ヴィオニエ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 沿岸性

**葡萄畑の位置** ローダイ・デルタ、セントラル・コースト、ソノマ・コースト

**気候** 地中海性気候

**地質** 砂質ロームと粘土質土壌が混ざり合う

**収穫** 機械

**醸造** 压榨、ステンレスタンクで低温アルコール発酵。澱引き後、マロラクティック発酵する。

**熟成** フレンチやアメリカンオークと一緒にステンレスタンクで9ヵ月熟成

**酸度** 5.4 g/L

**PH** 3.46g/L

**残糖度** 6.70g/L

## 受賞歴

カリフォルニア・グリーン・メダル/サステイナブル・ワインローイング・ビジネス・リーダーシップ・アワード カリフォルニア・サステイナブル・ワイナリー認証