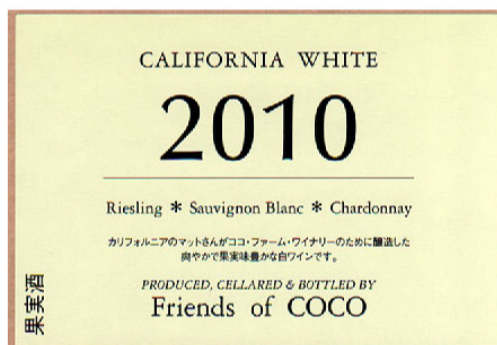


カリフォルニア委託醸造 2010 カリフォルニア・ホワイト



カリフォルニア・ホワイトは、数種の異なる原料ブドウからの幾つもの果実味やアロマのキャラクターを、バイキングのように取り合わせています。結果として、ワインは軽く清しい印象を残しながら、柔らかく甘やかでリッチな味わいとなっています。注意深い管理のもと発酵・熟成されることで、もぎたての果実のように香り高く、熟したブドウの持つ自然の良さをすべて備えたワインとなるのです。

ワイン造りに関し、ステンレスタンク発酵から樽熟成に至る様々な場面において、常に完全な醸造技術を用いています。その結果は、ワイン自身が雄弁に語っています。…これは贅沢で本格的なワイン、しかし何より飲んで楽しいワインであると。

テクニカル・データ

品種:	リースリング シャルドネ ソーヴィニオン・ブラン
畑:	カリフォルニア
発酵:	リースリングとソーヴィニオン・ブランは100%ステンレスタンクで醗酵させた後、すぐ澱引きし、ステンレスタンクで低温貯蔵。 シャルドネは30%樽醗酵させた後、バトナージュを行う。残りの70%はステンレスタンク醗酵でさせた後、シュール・リー（澱づけ）を行った。 2月の中旬に澱引きし、ブレンド、軽く濾過して瓶詰。
瓶詰:	本数: 39,012本 (750mL) 4,728本(375ml) アルコール: 12.9% 酸度: 0.345 gm./100 ml. 残糖: 1.26%

このワインについて

テイasting・コメント:	「2010カリフォルニア・ホワイト」は、エレガントなミディアム・ボディのワイン。色調は淡いイエロー、香りは華やかで、オレンジ、レモン、グレープフルーツなどの柑橘系のフルーツ、ハーブの香りを感じる。味わいはフレッシュで、きれいな酸があり、ソフトでバランスがよく、かすかな甘みを伴い、余韻は柔らかい。
料理との相性:	地鶏の香草焼き、アスパラガスのグリル、たけのこのアオサ炒め、豚肉のソテー林檎ソース、海老とグレープフルーツのサラダ
飲み頃:	現在から2015年頃まで。今飲んでも若々しいフレッシュな味わいを楽しめるが、適度な熟成によって、より複雑味のあるワインに成長するだろう。