



6代目のウォレン、ジョディ、
ライアン・ボグル



BOGLE

FAMILY
VINEYARDS



テイasting・ルーム

FAMILY OWNED & OPERATED SINCE 1968
-1968年から続く家族経営-

ボグル ファミリー ヴィンヤーズ シャルドネ リザーヴ 2024

LIMITED RELEASE



<リザーヴシリーズは、アメリカ国内ではワイナリーのクラブメンバーしか手に入れることが出来ないスペシャルボトルです>

ワインメイキング・ノート

厳選されたシャルドネの区画から収穫したブドウを房ごと圧搾し、樽発酵させた後、選び抜かれたアメリカンオークとフレンチオークの樽で14か月間、澱と共に熟成させました。毎月バトナーージュを行うことで、テクスチャーを際立たせ、オークの風味をワイン本来の豊かな味わいに見事に融合させています。

テイasting・ノート

このワインは、シャキッとした青リンゴ、熟した洋ナシ、そして裏庭の果樹を思わせる果実の香りが層を成して広がり、やがてナツメグやクローブの温かみのある香調へと変化し、レモンメンゲやハチミツをかけたグラハムクラッカーのほのかな香りが、繊細な甘みと爽やかさを加えています。口に含むと、リッチで粘性があり、クリーミーなテクスチャーが感じられます。中盤にはキャラメリゼしたリンゴやスパイスを効かせたペイストリーの味わいが広がり、生き生きとした酸味がバランスを取り、ワインにフレッシュさとまとまりを保たせています。余韻は長く洗練されており、温かみと輝きを併せ持っています。

フード・ペアリング

万能でバランスの取れたこのシャルドネは、サフランのリゾットから鶏肉や野菜のローストまで、あらゆる料理に合わせる事が出来ます。

熟成

新樽のアメリカンオーク65%、フレンチオーク35%を使用し、14か月間澱の上で熟成させ、バトナーージュを毎月行いました。

品種：シャルドネ

産地：クラークスバーク

リリース：2026年4月

pH：3.49 酸：0.53g/100ml アルコール：14.5%

ヴィーガンフレンドリー

グルテンフリー

カリフォルニア ルールズ サーティファイド グリーン

UPC：0-80887-49500-7

希望小売価格：¥4,200（税込 ¥4,620）



ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元
オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com



カタログ



ワイナリー詳細