



6代目のウォレン、ジョディ、
ライアン・ボーグル



テイスティング・ルーム

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

ボーグル ファミリー ヴィンヤーズ シャルドネ 2024



ワイン造り

私たちの伝統的なシャルドネは、二種類の発酵法を用いることで、フレッシュさと豊かさのバランスを創り出しています。ブレンドの半分は、フレッシュなキャラクターと明るい芳香を保つためにステンレスタンクで発酵させ、残りの半分は、テクスチャー、骨格、深みを醸し出すために新樽のアメリカンオークで樽発酵をさせています。9ヶ月間の熟成を経て、2つの要素を慎重にブレンドし、ハーモニーを導き出しました。その結果、果実味あふれる爽やかな要素と、丸みがありしなやかな中盤、そして余韻の長いトースティなニュアンスが幾重にも重なりあうワインになりました。

テイスティングノート

輝きのある黄金色から、青リンゴや洋ナシのクラシックな香りが広がり、ほのかなパイナップルの香りがアクセントを加えています。口当たりは豊かで粘性があり、バランスの取れた酸味とともに、果樹園の果実、ココナッツ、ブリオッシュ、そして柑橘の皮のほのかな風味とハニーデューメロンの基調が重なり合います。余韻はクリーミーで長く続き、一部のオーク樽熟成によるオールスパイス、クローブ、バニラウエハースのニュアンスが感じられます。

ペアリング

このワインは、グリルした魚やローストしたチキン、新鮮なグリーンサラダ、ソフトでマイルドなチーズなどとよく合います。

産地：カリフォルニア

品種：シャルドネ

発酵：樽発酵50%、ステンレス発酵50%

熟成：樽発酵した50%はそのまま澱の上で9ヶ月間熟成(アメリカンオーク新樽)

pH：3.62 酸：0.67g/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：0-80887-49392-8

希望小売価格：¥2,600（税込 ¥2,860）

