



ワインメーカー
ベニーガットコースター



RACK & RIDDLE®
The Best of All Things Sparkling®



ワイナリー

ラックアンドリドル ブランドゥブラン N.V.



カリフォルニア州のノース・コーストにある冷涼な栽培地区の畑のブドウを使用。

収穫したブドウは各ロットとプレス毎に分けてステンレス・タンクで第一次発酵をしてベースワインをつくり、ベースワインのアロマ、酸等を基にブレンドをしてキュヴェをつくる。そのキュヴェに糖と酵母を一緒にした液 (liquor de tirage) を加えて瓶詰し、シャンパン方式 (Methode Champenoise) で瓶内二次発酵を行う。発酵終了後、酵母の澱と共に9ヶ月熟成させた後に動瓶 (riddling) を行なって澱を瓶口に集め、瓶口を凍結させて澱を取り除き (degorgement) ワインのバランスをとる為に門出のリキュールを加え (dosage) 、コルクを打ち、ワイヤーをかけて瓶熟させる。瓶熟をさせた後ラベルを貼り、フォイルを被せて出荷。

テイasting・ノート：

グリーンアップルとトロピカルノートのアロマがスムーズで繊細な泡と共に口中で最後まで続き、軽快なトロピカルフレーバーがいつまでも漂い続けるスパークリングワイン。

産地・AVA：ノースコースト

品種：シャルドネ97%、ピノブラン3%

Tirage bottled (Tirage ティラージュ): 2022年8月

アルコール：12.5%

pH: 3.06

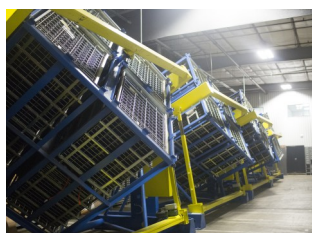
ドサージュ: 9g/L シャルドネ

UPC：8-52743-00213-7

希望小売価格：¥3,500 (税込 ¥3,850)



ワイナリー
紹介はこちら



ジャイロバレット (動瓶機)



ボトリングライン

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