Natura
Chardonnay 2018
ナチューラ
シャルドネ

生産地： チリ　　**ヴィンテージ：** 2018
ブドウ品種： 100% シャルドネ
熟成：ステンレスタンク 95%・フレンチオーク樽 5%で 3 ヶ月熟成
アルコール度： 14.0 度　　**pH:** 3.34
総酸度： 5.67g/L　　**残糖：**3.29 g/L

気候: 冬に雨の多い地中海性気候。温暖で乾燥している夏で、朝夕と日中の寒暖の差が激しい。シャルドネには最適な気候。

ティスティング･ノート

色味は透明度があり淡い黄色、グレープフルーツやライムの爽やかな柑橘系のアロマと、パイナップルのようなトロピカルフルーツのアロマ、そしてかすかなハーブの香りが調和しています。バランスのとれた、フレッシュな果実味が口に広がり、ベルベットの様なまろやかな舌触りで心地の良い後味が長く続きます。

フードペアリング

クリームソースやバターなどで味付けされた魚介類や、シーフードソースのパスタ、またチーズやドライフルーツともよく合います。またアペリティフとしても楽しめます。

参考小売価格：￥1,400（外税）

ECOCERT（エコサート）
フランス国際有機栽培認証機関、認定ブドウ使用

WINEINSTYLE