

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

ECO
BALANCE

CHARDONNAY

VINTAGE 2019

WINE OF CHILE

ECO BALANCE
Organic Chardonnay 2019

エコ・バランス
オーガニック シャルドネ

生産地： ヴァレ・カサブランカ ヴィンテージ： 2019

ブドウ品種： 100% シャルドネ

熟成： 95%はステンレスタンク、5%はフレンチ樽で3ヶ月熟成

アルコール度： 14.0度 pH: 3.18

総酸度： 5.79 g/L 残糖： 3.09 g/L

気候： 太平洋のフンボルト海流の冷気の影響を受ける。一定の湿度が保たれ、平均気温は夏で25℃、冬で14℃

土壌： 水はけがとても良いための確な灌漑が必要。黒い粘土質ではなく黄色がかかった荒い砂質土壌。

テイasting・ノート

クリーンで鮮やかな淡い黄色。ライムやグレープフルーツ等の柑橘系にハーブやパイナップル等のトロピカルフルーツ、かすかなハーブの香りが感じられます。味わいにはバランス良く、フレッシュでフルーティ、ベルベットの様に滑らかで、心地よい後味が続きます。

フード・ペアリング

クリーミーなソースやバターを使った魚介類によく合います。また、シーフードの Pasta や、チーズやドライフルーツと一緒に楽しむアペリティフとしても活躍します。

参考小売価格： ¥1,100 (750ml, 税別)

¥580 (375ml, 税別)

バーコード： 7 804320 393407 (750ml) |

7 804320 703329 (375ml)



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



The Vegan Society (ヴィーガン協会)

イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイン



WINEINSTYLE