



RACK & RIDDLE
Winery

ラック アンド リドル
Rack & Riddle
ブラン ドゥ ブラン
Blanc de Blancs N.V.



AVA : ^{ノース コースト} North Coast

葡萄品種 : 100% ^{シャルドネ} Chardonnay

葡萄畑 : ^{カリフォルニア ノース コースト} California州のNorth Coastにある冷涼な栽培地区の葡萄畑。

醸造 : 収穫した葡萄は各ロットとプレス毎に分けてステンレス・スチールタンクで第一次醗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と一緒にした液^{リキュール ドゥ ティラージュ} (liquer de tirage) を加えて瓶詰し、シャンパン^{メソッド シャンブノワーズ}方式 (Methode Champenoise) で瓶内二次発酵を行う。醗酵終了後、酵母の澱と共に9ヶ月熟成させた後に^{リドリリング} 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^{デゴルジュマン} (degorgement) ワインのバラ^{ドサーージュ}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。

テクニカル・データ: アルコール 12.5% pH 3.01 ドサーージュ 1.0%

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。

希望小売価格(消費税別): ¥ 2,900 (750ml)

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