

6代目のウォレン、ジョディ、
ライアン・ボーグル

BOGLE FAMILY VINEYARDS

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



テイスティング・ルーム

ボーグル ファミリー ヴィンヤーズ
シュナン ブラン 2025



ワインメイキング ノート

1968年に私たちの祖父が初めて植えた白ワイン用ブドウがシュナン ブランです。私たちはこのブドウを育て続け、「未来に残すべき遺産：ヘリテージ」として皆さんと共有し合えることを光栄に思っています。このワインはクラークスバーグの土壌、生育期間、気候に完璧に適しており、私たちが6世代にわたって故郷"ホーム"と呼んできた場所を見事に表現しています。
自社畑であるサター ランチ ヴィンヤードの古木から収穫されたこの伝統的な品種は、シュナン ブラン特有の活気と表現力豊かな香りを余すところなく表現しています。緻密な粘土質土壌とサクラメント川からの涼しい風が相まって、デルタ地域はシュナン ブランにとって卓越した栽培地となっており、複雑さと爽やかなミネラル感をもたらしています。

テイスティング ノート

完熟した柑橘類、スイカズラ、そして柔らかなメロンの魅惑的な香りがグラスから立ち上り、黄リンゴのほのかな香りが重なり合います。口に含むと、梨、ジューシーなカサバメロン、爽やかなカリンの風味が広がり、食欲をそそる鮮やかな酸味がその核を支えています。優雅な中盤のボディがバランスと口当たりをもたらし、さらにもうひと口飲みたくなるような、長く爽やかな余韻へと導きます。

フード ペアリング

このクラシックなクラークスバーグ産のシュナン ブランは、料理との相性が良く、生き生きとした味わいが特徴で、後味にはほんのりとした甘みが残ります。おすすめの組み合わせとしては、クリーミーなサツマイモのスープや、ハチミツでコーティングしたサーモンなどが挙げられます。

品種：シュナン ブラン
産地：クラークスバーグ
発酵：ステンレス100%
リリース：2026年3月
pH：3.26　　酸：0.69g/100ml
アルコール：11.5％
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 : 0-80887-49492-5
希望小売価格：￥2,700（税込￥2,970）

VEGAN FRIENDLY GLUTEN-FREE

CALIFORNIA RULES SUSTAINABLE WINEGROWING CERTIFIED GREEN

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

カタログ　ワイナリー詳細