

ブランド名（和） ロックウッド
ブランド名（英） Lockwood
商品名（和） ロックウッド シャルドネ
商品名（英） Lockwood Chardonnay
格付 A.V.A. モントレー

定番



生産国	アメリカ	商品コード	615289
生産地域	カリフォルニア	JANコード	0748021010126
生産者名	ロックウッド	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名（英）	Lockwood	適温	10 ~ 12
生産年	2014年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（無）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	2,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ100 %		

パイナップルやオレンジの花のニュアンスが感じられる。白桃のような果実味が感じられ、レモンやライムを思わせる爽やかな酸味、ミネラルがその後に続く。余韻は長い。

色・香・味わい

▶色合いについて
やや濃いレモンイエロー。

▶香りについて
パイナップルやオレンジの花のニュアンスが感じられる。

▶味わいについて
白桃のような果実味が感じられ、レモンやライムを思わせる爽やかな酸味、ミネラルがその後に続く。余韻は長い。

受賞歴

2011年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | シルバー

栽培方法・製法

▶栽培方法について
葡萄畑の位置は、モントレー湾から吹き込む冷気を受け、冷涼な気候のサン・ルーカス。朝晩は約10℃、日中は40℃以上という大きな気温差が良質な葡萄を生む。土壌は「ロックウッド・シャリー・ローム」と呼ばれる独特なもので、土壌は細かく砕かれた貝殻の化石から構成されており、石灰岩に似ているもの。これがロックウッドの高品質な葡萄栽培を可能にしている。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 26 × 35
ケース重量(kg)	16.0	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.5 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.2		

▶製法について

このワインに合う料理は？

チキンソテー、白身魚の天ぷら、サーモンのムニエル、帆立貝のムース