



Happy Valley Sauvignon Blanc

ハッピーヴァレー ソーヴィニヨンブラン

タイプ：白 爽やかな辛口
 原産地：チリ
 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン
 ALC：12.5%
 クラス：D.O. セントラルヴァレー
 サービス温度：8°C前後



相性のよい料理
 生牡蠣、魚介類のカルパッチョ、
 あさりのパスタなど

コメント：

★ 愛されキャラ！ フルーティ、とにかく親しみやすい辛口 ★

新鮮な青りんごやグレープフルーツを連想
 真に爽やかでキレイな辛口、魚介類の良きパートナー！



ワインの背景：

収穫は2月下旬。11～13°Cで10～15日間、ステンレスタンクで発酵。

生産者の背景：

1955年から続く家族経営の生産者、ヴィーニャ・デ・アギーレ。フランス人の農学者ペドロ・エチェベリが設立、ペドロの息子の時代を経て現在は3世代目の当主が家族7名で力を合わせ、愛情をたっぷり注いでワイン造りを行っています。

ワイナリーは首都サンティアゴから南に285km、チリ最大の葡萄産地マウレ・ヴァレーの中心に位置します。冬の数ヶ月に集中して雨が降り、晩春から夏の終わりまでは乾燥している典型的な地中海気候。昼と夜の気温の差も大きく、果実の味わいが凝縮したまさに天の恩恵を受けた畑が広がっています。



商品番号	KCLWSF045-750
内容量	750ml
JANコード	7808765751068
希望小売価格	¥1,200 (税抜)