

生産者 Babcock Winery & Vineyards
 バブコック・ワイナリー・アンド・ヴィンヤーズ
 名称 CHARDONNAY
 Sta. Rita Hills
 シャルドネ サンタ・リタ・ヒルズ

タイプ 白ワイン
 産地 米国 サンタ・リタ・ヒルズ
 品種 Chardonnay 100%
 コード US70CAW01-16
 内容量 750ml
 参考価格 2016年 4,800円
 会員価格 2016年 3,600円



日本初 自社輸入ワイン

ワイナリーでは「ベイビークリーム」と呼ばれているシャルドネ種による白ワインです。ステンレスタンクで低温でゆっくり発酵させました。樽熟成とともに乳酸菌発酵をゆるやかに促し、リッチでふくよかな口当たりと、爽やかな酸味がバランスよく残るように配慮されています。

「シュリンプ・カクテル」と共に飲むのに最高のワインです。ご家庭でも小エビをボイルしてカクテルソース(ケチャップ・タバスコ・ヴィネガー・わさび)を作ってお楽しみください。

生産者 Babcock Winery & Vineyards
 バブコック・ワイナリー・アンド・ヴィンヤーズ
 名称 TOP CREAM
 CHARDONNAY
 トップクリーム シャルドネ

タイプ 白ワイン
 産地 米国 サンタ・リタ・ヒルズ
 品種 Chardonnay 100%
 コード US70CAW02-16
 内容量 750ml
 参考価格 2016年 5,600円
 会員価格 2016年 4,800円



日本初 自社輸入ワイン

このワインを「トップクリーム」と呼ぶ理由は土壌にあります。15エーカーの自社所有のブドウ畑は、茶色の砂利質の土壌が岩石の地層の上に堆積しています。ワインは小樽(225ℓ)で発酵、熟成、乳酸発酵、オリとの接触(シュール・リー)を行います。まるやかな口当たりで、複雑なアロマをもち、心地よく長い後味を残します。

カリフォルニアではシャルドネ種は「クラブケーキ」との相性が良いと言われていますが、ご家庭でも「カニクリームコロッケ」や「エビのグラタン」などの料理との相性をお楽しみください。

Babcock Winery & Vineyards

生産者	Babcock Winery & Vineyards バブコック・ワイナリー・アンド・ヴィンヤーズ
名称	PINOT NOIR, Sta. Rita Hills ピノ・ノワール サンタ・リタ・ヒルズ
タイプ	赤ワイン
産地	米国 サンタ・リタ・ヒルズ
品種	Pinot Noir 100%
コード	US70CAR04-14
内容量	750ml
参考価格	2014年 5,200円
会員価格	2014年 3,600円



日本初 自社輸入ワイン

ワイナリーのフラッグシップとなる赤ワインです。1/3は自社のブドウ畑、残りはサンタ・リタ・ヒルズの栽培者からブドウを購入してワインを醸造しています。ワインは発酵後に小樽(225ℓ)で熟成されます。柔らかい酸味と、デリケートなタンニンによるソフトな口当たりが感じられ、果実の溢れるようなワインです。

「アラスカ産キングサーモンのソテー」のような脂の乗った魚の料理に合わせるのがお勧めです。日本の家庭でもマグロやブリなどの切り身をバターソテーして、スパイスの風味を加えてお楽しみいただけます。

生産者	Babcock Winery & Vineyards バブコック・ワイナリー・アンド・ヴィンヤーズ
名称	DÉJÀ VU PINOT NOIR デジャヴ ピノ・ノワール
タイプ	赤ワイン
産地	米国 サンタ・リタ・ヒルズ
品種	Pinot Noir 100%
コード	US70CAR05-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 6,200円
会員価格	2015年 5,200円



日本初 自社輸入ワイン

優美なアロマ、滑らかな舌触り、とにかくリッチな口当たりのワインです。口に含むと果実のフレーバーが溢れるように広がります。

カリフォルニアのレストランでは「ローストチキンローズマリー風味」がこのワインとの定番の組み合わせで、素晴らしいマッチングでした。日本の家庭でも「チキン胸肉のソテー」に塩と胡椒で味付けして、ローズマリーやタイムなどのハーブの香りを加えて、楽しんでみてはいかがでしょうか。