

ゴールデン・アイのセカンド的存在から、クール・クライメットのシャルドネ&ピノ・ノワールに特化するブランドに成長  
 ダックホーンが、ゴールデン・アイ・ブランドを立ち上げた折、セカンド・ワイン的存在としてスタートしたマイグレーションは現在は、完全に独立したブランドとして、クール・クライメット（涼しい地区）で造るバランスの取れたシャルドネとピノ・ノワールのブランドに成長。マイグレーション・ブランドの本拠地はソノマのラシアン・リヴァー・ヴァレーを含むソノマ・コースト地域です。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Chardonnay / Russian River Valley</b>		白	2014	750	¥5,000	ハーフサイズ <sup>®</sup> はスクリュューキャップ <sup>®</sup> ハーフ限定数入荷
	シャルドネ ラシアン・リヴァー・ヴァレー Russian River Valley			2015	375	¥2,800	
	Chardonnay 100% 90% 仏産樽醱酵・樽熟成10ヵ月（35%新樽）に、10% ステンレスタンク醱酵熟成を加える。ラシアン・リヴァー・ヴァレーのワールド・クラスのテロワールで強烈な個性を持ちつつ、洗練されたシャルドネがもつ白い花のアロマとレモン・カスタード、核果のフレーバーが大変魅力的なワイン。15) 新樽30%						
	<b>Pinot Noir / Sonoma Coast</b>		赤	2016	750	¥5,000	ハーフサイズ <sup>®</sup> はスクリュューキャップ <sup>®</sup>
	ピノワール ソノマ・コースト Sonoma Coast			2015	375	¥3,000	
	Pinot Noir 100% 仏産樽10ヶ月熟成(40%新樽) 赤・黒系ベリーのアロマが香り立ち、うまみと複雑味のある味わいが口中に広がる。ミディアム・ボディに心地よいタンニン、さっぱりとした酸が果実味を支え、長く深い余韻。ソノマ・コーストの魅力は赤系ベリーと秀逸な酸、ラシアン・リヴァー・ヴァレーの特徴は黒系ベリー（ブラック・ベリー、カシスなど）や森林の香りのニュアンス。						