



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・ブランドの葡萄はソノマのラシアン・リヴァー・ヴァレーを含む冷涼なソノマ・コースト地区の葡萄でワールドクラスの冷涼な個性を持つワインが造られます。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Chardonnay / Sonoma Coast		白	2017	750	¥4,400	WS 92P
	シャルドネ ソノマ・コースト	Sonoma Coast					Chardonnay 100% 仏産樽醗酵・樽熟成10ヵ月(35%新樽) 2017VTGIはAVAがソノマ・コーストに変更。よりワールドクラスの冷涼シャルドネを造る為、ラシアン・リヴァー・ヴァレー、グリーン・ヴァレー、ベタルマ・ギャップ、オキシデンタル、フォートロスシーヴューのより涼しい畑の葡萄を使う。フレッシュさと果実味がバランスする。
	Pinot Noir / Sonoma Coast		赤	2016	750	¥4,400	16)WS 90P 在庫僅少
	ピノノワール ソノマ・コースト	Sonoma Coast		2017	750	¥4,400	
				2016	375	¥3,000	ハーフサイズはスクリュエキャップ
	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。						