



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / マリン・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 不朽の名作！ヴィンテージを重ねるごとに、スカイウォーカー・ヴィニヤードのシグネチャー・ワインへと成長。2017年ヴィンテージは、クラシックな冷涼気候のピノ・ノワールを存分に味わえる。チェリーコーラ、シーダー、ドライクランベリー、ルバーブ、バラの花びらの芳醇なアロマがグラスから飛び出し、とても刺激的。口に含むと、溶け込んだタンニン、生き生きとしたフレッシュさと土の香りが調和している。秋の落ち葉、クランベリー、ピングチェリー、ササfrasの含みが口中に広がる。フレンチオーク樽の熟成により、しっかりとした骨格を持ち、凝縮した味わいが特徴的。まだ若いながら、タンニンは柔らかく、しっかりしている。今飲んでも楽しめ、また熟成させるとさらに展開する。

合う料理 ローストチキン、マッシュルームのリゾット、サーモン料理など好相性

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

希望小売価格 ¥15,290（税込）

畑 / 醸造方法

テロワール 冷涼な気候、岩石質の土壌、風をはらんだ丘陵地帯

葡萄畑の位置 マリン・カウンティ

気候 マリン・カウンティのニカシオ・ギャップ地区に位置する地中海性気候

地質 高標高の岩石質土壌

収穫 手摘み

醸造 3週間タンク発酵、14ヶ月樽熟成後瓶詰め、100%マロラクティック発酵、無菌ろ過。

熟成 フレンチオーク樽で14ヶ月熟成、内30%新樽