



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

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：15.4%

サーブ温度：14℃から15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い深紅色とルビー色の縁。白胡椒、ナツメグ、シナモン、クローブ、松脂、ミントクリームの芳香を表す。最初に鮮やかな酸味が支配し、ミッドパレットはルバーブと香ばしい野イチゴを微かに感じ、優雅な熟成を示す長い余韻の後味が続く。

合う料理 ブルドポーク、ロースターキー、きのこリゾット

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

収穫 ゴールドリッジの滑らかな砂質ローム土壌、30度の傾斜に植えられている孤立した場所に位置し、作業に多くの手間を要する畑

手摘み

2t未満/エーカー

醸造 100%除梗、4-5日コールドマセラシオンする。区画ごとに発酵。14-18日間果皮といっしょに発酵、1日3-4回パンチングダウンを行う。グラヴィティフローで樽に移し、澱と一緒に静置。清澄せず、軽くろ過する。

樽業者：Alain Fouquet

熟成 9.5ヵ月フレンチオーク樽（43%新樽）で熟成

酸度 5.90g/L

残糖度 0.60g/L

受賞歴

リサ・ペロッティ・ブラウン 95ポイントL