



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

ティスト：辛口

アルコール度数：15.40%

サーブ温度：14°Cから15°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート フレッシュなクランベリー、ザクロ、ラズベリーに加え、碎いた砂利、海岸沿いのレッドウッドの林床、レモンピール、シイタケなど、複雑なアロマの層がワインの表面を覆う。口に含むと、贅沢な深みと微かなウエイトを感じる。クランベリーに似た、微かな黒果実とラベンダーが組み合わさり、たっぷりとしたリッチさを作り出す。後味は、ブリオッシュとイチゴのタルトを含み、少しのタンニンと喉を癒すようなバランスの取れた酸味を伴う。

合う料理 プルドポーク、ローストターキー、きのこリゾット

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

醸造 100%除梗。4-5日コールドマセラションし、区画ごとに14-29日間果皮といっしょに発酵し、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へ濾引きし、攪拌せず静置。清澄せず、軽くろ過する。

熟成 フレンチオーク樽で9ヵ月熟成、内49%新樽

酸度 5.30g/L

残糖度 0.50g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング93ポイント