



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

容量：750ml

説明

テイastingノート フレッシュで果実を強調した芳香が特徴的で、微かなミネラルにより和らげられている上質なロゼ・スパークリング。最高品質を保证するために36ヵ月熟成。すっきりとした柔らかい口当たりは、アプリコットや黄桃の鮮やかで生き生きとした風味を表す。カリフォルニア産ピノ・ノワールとシャルドネのブレンド。

合う料理 セビーチェ、牡蠣、クラブケーキ（蟹クリームコロッケ）、キャビア、またそのままでも愉しめる

葡萄品種 ピノ・ノワール 59%、シャルドネ 41%

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール ノース・コースト

葡萄畑の位置 カーネロス、ロシアン・リヴァー・ヴァレー、アレクサンダー・ヴァレー、ソノマ・コースト、ドライ・クリーク・ヴァレー

醸造 トラディショナル方式

熟成 36ヵ月熟成

酸度 6.09g/L

PH 3.18

残糖度 8.20g/L