



仕様

地域：アメリカ / ソノマ・コースト

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：14.5%

サーブ温度：16°Cから20°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 美しいガーネット色。ノーズはドライストロベリー、マリオンベリー、チェリークランブルを示し、ほのかな林床を伴う。味わいは、クランベリーとザクロの鮮やかで酸味のある風味が広がり、レッドカラントとローズヒップの含みが引き立てる。ミディアムボディ、バランスのとれた酸味と長い余韻の後味が続く。

合う料理 ボーンマローのロースト、鴨胸肉グリルとチェリーソース

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

*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

葡萄畠の位置 ソノマ・コースト

気候 ソノマ・コーストは、太平洋に近いことから発生する霧の影響を大きく受け、冷涼な気候。地

域はピノ・ノワールやシャルドネをはじめとする、冷涼な気候に適した良質な葡萄を栽培している。

地質 ソノマ・カウンティのテロワールには、18のAVA (American Viticultural Area) があり、この有名なワイン産地の多様性を定義し、他のプレミアムワイン産地に比べて多様なスタイルと葡萄を有している。ソノマの地形は、渓谷、山、海岸線、内陸と多岐にわたり、様々なワイン造りを可能にしている。フランス全土よりも多くの種類の土壤があると言われており、ほぼ無限の微気候と生育条件を満たす。世界のプレミアム・ワイン産地の中でも比類ないもの。

収穫 手摘み

醸造 オープントップ/クローズトップ両方の発酵槽を使って発酵する

熟成 100% フレンチオーク樽で14ヶ月熟成、内15%新樽