



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： 15.20%

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 輝きのある中位の深紅色。テロワールの特徴を大胆なスタイルで表現している。熟したチェリーとイチゴのジャムに、微かなカルダモンと湿った石がグラスから立ち上る。しなやかだがタイトさも感じる味わいは、熟して柔らかいクランベリーとラズベリーを含み、塩味とテロワールの自然な酸味がミッドパレットを支える。最初に感じる赤果実の芳香は、素晴らしい鮮やかな後味まで長く続き、伴うミネラルがフレッシュさを与えていた。

合う料理 プルドポーク、ローストターキー、きのこリゾットなどと好相性

葡萄品種 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

収穫 デイヴ・フィニーがカリフォルニアで初めて葡萄畠を作った。サンタ・リタ・ヒルズに150エーカーのピノ・ノワールを植樹。収量：2-3トン。すべて手摘み収穫

醸造 100%除梗、4-5日間コールドマセラシオンし、区画ごとに発酵する。果皮といっしょに14-20日間発酵、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へ濾しきし、攪拌せず、静置。

フレンチオーク樽で9ヶ月熟成、内40%新樽。清澄せず、軽くろ過する

熟成 フレンチオーク樽で9ヶ月熟成、内54%新樽