



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 熟した果実のアロマに支配されることなく、ピノ・ノワール種の土っぽさが際立っている。濃い縁を持つ中位の深紅色。ノーズはブリオッシュ、鉢植えの土、黒イチジク、ザクロ、いくつかの赤果実を示す。ピュアなラズベリージャムの味わいが広がり、ミッドパレットにはほのかに噛みごたえのあるブルーベリーとイチゴを感じる。フィニッシュにはトーストしたオークが心地よく広がり、柔らかく昇華する口当たりとクランベリーの含みと酸の余韻が続く。

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 100% ピノ・ノワール

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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

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しきし、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ヶ月熟成、内49%新樽

酸度 5.30g/L

残糖度 0.50g/L