



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 プティ・シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：13.6%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 鮮やかなレッドルビー色。乾燥したスミレとベリー類の魅惑的な芳香を示し、チェリーやラズベリーの風味を持ち、微かなバラの花びらとトーストのスパイスを感じる。絹のような滑らかさがあり、後味はとても長く続く。

合う料理 どのような料理とも相性が良く、牛肉、豚肉、鶏肉、パスタ、様々なチーズと合う。

葡萄品種 64% ピノ・ノワール、16% マルベック、15% プティ・シラー、他5%

サステイナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サステイナブル・ワイングローイング、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サステイナブル・ワイナリー認証

*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

葡萄畑の位置 沿岸

葡萄畑の位置 セントラル・コーストとローダイ・デルタ地域

気候 地中海性気候

地質 砂質ロームと粘土質土壌が混ざる

収穫 機械

醸造 除梗後、30℃で7日間果皮といっしょに発酵。抽出し、圧搾、タンクでマロラクティック発酵を行う。ブレンドし、ステンレス・スチールタンクで9ヵ月熟成

熟成 フレンチとアメリカンオークスティープといっしょに、9ヵ月熟成

酸度 0.57 g/100 ml

PH 3.56

残糖度 12.9 g/L

受賞歴

テイスティング・パネル 90ポイント！