



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：メルロー ゲヴュルツトラミネール シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 海洋性の影響を受けたローダイ／クラークスバーグの畑の葡萄は、豊かな果実味とボディを、冷涼なセントラルコーストの畑の葡萄はブレンドにフレッシュさと酸味をもたらす。繊細なプラム、ブルーベリー、クランベリーの風味を持つメルローは、ブーケ・ロゼの中心的存在。さらにフルボディのシラー、甘く華やかなゲヴュルツトラミネール、みずみずしいマスカット、爽やかなシュナン・ブランが加わり、まろやかな味わいとテクスチャーを持たせている。

合う料理 魚介類、魚、鶏肉、サラダ、様々なチーズなどと好相性。

葡萄品種 43%メルロー・ブラッシュ、28%シラー・ブラッシュ、24%ゲヴュルツトラミネール、2%マスカット、3%シュナン・ブラン

サスティナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サステイナブル認証、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

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、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

テロワール 沿岸

葡萄畠の位置 ローダイ / デルタ地域

気候 地中海性気候

地質 沖積土、砂質ローム、粘土質の土壤の組み合わせ

収穫 機械と手摘み

醸造 圧搾後ステンレスタンクで低温発酵し、濾過する。自然の酸味とすっきりしたテクスチャーを保つためにマロラクティック発酵は行わない

熟成 ステンレスタンクで9ヶ月熟成

酸度 6.10g/L

PH 3.17g/L

残糖 9.00g/L