



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：カベルネ・ソーヴィニヨン グルナッシュ シラー プティ・ヴェルド プティ・シラー ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数：14.7%

サーブ温度：12℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深いガーネット色。ボルドー品種とローヌ品種がバランスよく調和している一本。カシス、スマレ、イタリアンプラムとほのかなうま味のノーズを示す。一口目からブラックチェリー、ブルーベリー、ドライイチジク、ベーキングスパイス、カカオニブの含みが感じられ、鮮やかで心地よいリッチさが口中に広がる。

合う料理 ロースト野菜、牡蠣、山羊のチーズ、フレッシュハーブ、グリル魚、軽いソース添えの料理

葡萄品種 33% カベルネ・ソーヴィニヨン、26% プティ・シラー、12% グルナッシュ、11% ムールヴェードル、8% シラー、4% プティ・ヴェルド、2% ミッション、2% テロルデゴ、2% カリニャン

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

気候 平均して温帯地中海性気候。太平洋沿岸では冬は温暖で雨が多く、夏は温暖で涼しく乾燥している。内陸に入ると、海洋性気候とは異なり、年間を通して気温が上昇し、暑い夏になる。

熟成 フレンチオークの新樽で熟成

酸度 0.70g/L

PH 3.82

残糖度 18.60g/L