



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

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：14.5%

容量：750ml

説明

ティスティングノート 力強く豊かな果実味を示し、黒果実のたっぷりとした濃厚さを感じる。伝統にとらわれず造るレッド・ブレンドと同様、象徴的なスタイルで造るピノ・ノワール。ブラックチェリーのアロマが開き、ほのかな松葉とトーストしたバニラを伴う。口に含む度に深いブラックチェリーが際立ち、トーストしたバニラの風味が広がり、口中を満たし、長い余韻の後味が続く。フレンチオーク樽での熟成により、ソノマ・コーストが生み出す赤ワインの風味を最大限表現している。絶妙な味わいを持つカリフォルニアワイン。

合う料理 チーズと好相性、またそのままでも愉しめる

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

サスティナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー認証

畑 / 醸造方法

収穫 手摘み

醸造 区画ごとに果皮といっしょに10-12日間発酵し、圧搾する

熟成 フレンチオーク樽で16ヵ月熟成、内40%新樽

酸度 6.01g/L

PH 3.72g/L

残糖度 0.80g/L

受賞歴

ワインエンスージアスト 91ポイント！