



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：白ワイン
葡萄品種：ピノ・ノワール ゲヴュルツトラミネール ヴィオニエ
ティスト：辛口
アルコール度数：12.5%
サーブ温度：10°C
容量：750ml

説明

ティスティングノート 真剣で挑発的、かつ革新的なワインを造るプリズナー・ワイン・カンパニーが送る、軽やかで、華やか、魅惑的で芳醇な白ワイン。期待感を煽り、舌を惑わす風味、そして心地よいテクスチャーを持つ。フレッシュな柑橘類、白い花、白桃、そしてほのかなクランベリーの風味を感じる、五感を刺激する明るいカリフォルニアの白。繊細でありながら生き生きとして、エレガントでありながら活気のある味わいの白。ソノマ・カウンティの、繊細な果実味を最大限確保するために手摘みで収穫したピノ・ノワール種を主体に造る。ダイレクトプレスを採用し、果汁の抽出をコントロールし、わずかにサーモン色を帯びた色合いを得る。ヴィオニエとゲヴュルツトラミネールをブレンドし、軽やかで力強いカリフォルニアのブラン・ド・ノワールは、リッチな口当たりを愉しめる。
合う料理 生牡蠣や牡蠣の冷菜、白身魚の丸焼き、蟹やロブスター、クリームベースのスープやソース、キノコのソテー、野菜クリディットプラッターなどと好相性
葡萄品種 主にピノ・ノワール、そして少しのヴィオニエとゲヴュルツトラミネール

*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。

畠 / 醸造方法

テロワール ソノマ・カウンティのテロワールには18のAVAがあり、この有名なワイン産地の多様性を定義し、他のプレミアムワイン産地に比べてはるかに多様なワインスタイルと葡萄を育む。ロシアン・リヴァー・ヴァレーやソノマ・コーストで高く評価されているシャルドネやピノ・ノワールから、ドライ・クリーク・ヴァレーの濃厚な味わいのジンファンデル、アレキサンダー・ヴァレーやソノマ・ヴァレーの独特で近づきやすいカベルネ・ソービニヨンまで、他には無い特異なソノマ・カウンティーの地形はワイン造りに最上な地域の一つである。

葡萄畠の位置 ソノマ・カウンティ

気候 5月～9月まで晴天が続き、ほとんど雨が降らないという理想的な長い生育期間に恵まれた。夏の平均最高気温は21°Cから30°C台前半で、葡萄の成熟に理想的だが、アレキサンダー・ヴァレーやナッシュ・ヴァレーといった内陸部の温暖な地域でも、夕方の気温は5～10°C台前半で、酸味とバランスを保つ。

醸造 ダイレクトプレス、100%ステンレスタンクで発酵

酸度 6.89 g/L

pH 3.16

残糖度 1.20 g/L