



## 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：ジンファンデル プティ・シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：15.5%

サーブ温度：13°C

容量：750ml

## 説明

ティスティングノート ドライセージ、ブラックベリーパイ、ダークチョコレートチェリーなどの甘いアロマを示す。チェリーやグラハムクラッカーの風味を含むジューシーな味わいは、ピロードのように滑らかなタンニンを伴う。

合う料理 ロースト肉、シチュー、グリルした野菜

葡萄品種 90% ジンファンデル、10% プティ・シラー

サスティナブル認証 IWCA/CWSA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のでご了承ください。

## 畠 / 醸造方法

テロワール 岩と砂岩が混ざる土壤

葡萄畠の位置 アレキサンダー・ヴァレー、ソノマ・カウンティ

気候 地中海性

収穫 手摘み

醸造 丁寧に除梗し、小さいオープントップ発酵槽に移す。パンチングダウンしながら、9-12日間マセラシオンし、樽に移しマロラクティック発酵を行う。

熟成 フレンチオーク樽で15ヵ月熟成、内15%新樽

酸度 5.7g/L

pH 3.78

残糖度 1.86g/L

## 受賞歴

ワイン・スペクテーター 93ポイント！

ジェブ・ダナック 92ポイント！

後続2022ヴィンテージ

ワイン・スペクテーター 94ポイント！