



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：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：15.40%

サーブ温度：14℃から15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 中程度のルビー色と、綺麗に澄んだ縁。チェリー、ブライアフルーツ、ほのかなラズベリーの芳香を示し、熟したイチゴと付随する赤果実が続く。鮮やかで包み込むような味わいは、フレッシュなイチゴ、スイカ、タイムを含み、生き生きとしている。後味はスパイスが効いていて、微かにブルー系果実の爽快感も広がる。

合う料理 ほぐしたポーク、ローストターキー、マッシュルームリゾットなどと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

***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。**

畑 / 醸造方法

テロワール カリフォルニアには、サンタ・バーバラ・カウンティから北のアンダーソン・ヴァレーまで、ピノ・ノワールに最適な素晴らしい栽培地域がいくつかある。これらの理想的な産地のピノ・ノワールを、長年にわたってカリフォルニア全土から厳選。繊細で個性豊かなピノ・ノワールは、長い生育期間と比較的穏やかな気候を必要とし、2022ヴィンテージは素晴らしい結果をもたらした。
熟成 フレンチオーク樽で8ヵ月熟成、内38%新樽