



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：シラーゼンファンデル プティ・シラーアリカンテ・ブーシュ

ティスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ブラックベリー、カシス、プラム、チェリー、ベーキングスパイスのアロマが複雑に融合し、魅了される。生き生きとした味わいはジューシーな果実味を表し、しなやかなタンニンを伴い、ミッドパレットから満足のいく後味が続く。

合う料理 グリルステーキ、ソーセージやビーマンとチーズ風味のポレンタ、トマトソースパスタ、熟成やセミハードチーズ

葡萄品種 88% ジンファンデル、5% プティ・シラー、6% 様々な赤、1% アリカンテ・ブーシュ
サスティナブル認証 CSWA認証

畠 / 酿造方法

気候 雨の多い冬と春、乾燥した夏と秋

地質 玄武岩、砂岩、火山岩の下層を持つ粘土質土壤

収穫 冬の降雨量が平年を大きく下回る形で始まり、4月後半まで続いたが、セゲシオの葡萄畠はほとんど無傷で迎えることができた。7-8月はかなり暖かくなり、一部の畠は日焼けの影響を受けた。収穫は8月下旬に開始された。後半灼熱の気温に見舞われ、畠へのストレスは増大し、過去最速の収穫となった。2022年8月31日～10月20日に手摘収穫。

醸造 ポンピングオーバー、デレスター・パンチングダウント、回転式発酵タンクなど様々なマセラシオンのテクニックを駆使し、それぞれの畠の特徴を際立たせている。果皮といっしょに7-12日間発酵後沈殿させ、マロラクティック発酵を完了させるために樽に移す

熟成 アメリカンオークの新樽7%とフレンチとアメリカンの古樽93%で10ヶ月熟成

酸度 5.70g/L

PH 3.78

残糖度 1.89g/L

受賞歴

ワイン・スペクテーター 93ポイント！*コラム「日曜日の夕食に合う赤ワイン」として紹介
サクラアワード2024 シルバー！