



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シャルボノ シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：13.2%

容量：750ml

## 説明

フレッシュな心地良さ、希少品種、シャルボノとの出会い

**テイastingノート** ドライチェリー、クランベリー、ザクロの風味に、ローストした肉の風味がほのかに漂う。柔らかく素晴らしいバランスの味わいが口中を満たし、トーストしたバニラを含む余韻が長く残る。

**葡萄品種** シャルボノ 95%、シラー 5%

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** ナパ・ヴァレー

**収穫** 手摘み

**醸造** 除梗後16℃で9日間発酵。

**熟成** アメリカンとフレンチオーク樽で14ヵ月熟成、内39%新樽

**酸度** 6.30g/L

**PH** 3.70

**残糖度** 0.25g/L