



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

ティスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：9°Cから12°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 生き生きとしたラズベリーがはじけ、サンタ・ローザ産プラムとフレッシュなブラックベリーの濃厚なアロマが加わる。口に含むと、素晴らしい酸味を感じ、絹のようにしなやかで柔らかいタンニンを含むフィニッシュが続く。

合う料理 ショートトリップ、豚バラ、ニヨッキなどと好相性

葡萄品種 ジンファンデル 91%、プティ・シラー 5%、シラー 1%、その他 3%

サスティナブル認証 CSWA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

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 手摘収穫

醸造 ソノマ・ヴァレー、ロシアン・リヴァー・ヴァレー、アレキサンダー・ヴァレー、ドライ・クリークの畠の葡萄から造る。小区画の葡萄はすべて手摘み収穫し、別々に発酵を行い、各区画や畠の特徴を表現する。ポンピングオーバー、デレスタージュ、パンチングダウン、ロータリー・ファームテーションなど、様々なマセラシオンの技術を駆使し、果皮といっしょに7-12日間発酵とマロラクティック発酵する。

熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で10ヶ月熟成、内7%はアメリカンオークの新樽

酸度 6.10g/L

PH 3.78

残糖度 1.60g/L

受賞歴

ワイン・スペクテーター 93ポイント！