



## 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：カベルネ・ソーヴィニヨン グルナッシュ・ノワール プティ・シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：12°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

ティスティングノート 赤みがかった深いルビー色。ブラックベリーや熟したプラムの芳香が広がり、ほのかなスミレが加わる。

合う料理 リブ・アイ、グリルしたラム・チョップ、バーベキュー・ビーフなどと好相性

葡萄品種 プティ・シラー 50%、カベルネ・ソーヴィニヨン 45%, グルナッシュ・ノワール 5%

\*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。

## 畑 / 醸造方法

**気候** 平均して温帯地中海性気候。太平洋沿岸では冬は温暖で雨が多く、夏は温暖で涼しく乾燥している。内陸に入ると、海洋性気候とは異なり、年間を通して気温が上昇し、暑い夏になる。

**熟成** フレンチオークの新樽で熟成

酸度 6.18g/L

PH 3.67

残糖度 10.49g/L