



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 プティ・シラー マルベック

ティスト：オフドライ

アルコール度数：13.6%

サーブ温度：14°Cから16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 鮮やかで綺麗なルビー色がグラスの中で輝く。乾燥スミレやベリーの魅惑的な風味が広がり、チェリーとラズベリーが加わる。ほのかなバラの花びらやトーストのスペイシーなニュアンスを伴い、滑らかで長いフィニッシュが続く。

合う料理 ビーフ/ポーク/家禽料理、パスタ、チーズなどと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール 82%、マルベック 7%、プティ・シラー 7%、その他 4%

認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サステナブル・ワイングローイング、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サステナブル・ワイナリー認証

*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、ご了承ください。

畑 / 釀造方法

葡萄畠の位置 セントラル・コースト、ローダイ地域

気候 地中海性気候

地質 砂質ロームと粘土質土壤が混ざる

収穫 機械

醸造 除梗後30°Cで7日間ステンレスタンクで発酵

熟成 9ヶ月熟成

酸度 5.60g/L

PH 3.59

残糖度 11.00g/L