



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 メルロー ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数：13.6%

サーブ温度：13℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート フレッシュさが際立ち、熟して滑らかな果実ジャムのような味わいが感じられる、美味しいカリフォルニアワイン。

合う料理 シルキーでソフトな味わいは、グリルしたチキンのような肉料理などと好相性。

葡萄品種 ジンファンデル 51%、メルロー 31%、カベルネ・ソーヴィニヨン 17%

サスティナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サスティナブル・ワイングロウイング・ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サスティナブル・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 / 醸造方法

テロワール 沿岸性

葡萄畑の位置 ローダイ・デルタとセントラル・コースト地域

気候 地中海性気候

地質 砂質ロームと粘土質土壌が混ざる

収穫 機械

醸造 除梗後果皮といっしょに30℃、7日間発酵。澱引きと圧搾し、タンクで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で16ヵ月熟成

酸度 6.20g/L

PH 3.60

残糖度 11.30g/L

受賞歴

サクラアワード2026 ゴールド&鉄板焼きに合うワイン賞!