



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** レッドラズベリー、ブラックベリー、ブラックチェリーといったテロワールの典型的な芳香が際立ち、ブラックプラム、ドライイチジク、粘土質の土、ガリーグ、カルダモンスパイスの多層なアロマに魅了される。口いっぱいに広がる甘美な口当たりは、チェリーボンボンを想起させる、ジューシーでしなやかなミッドパレットへと続く。垂涎の酸味を感じ、ほのかなベーキングスパイスが口中を満たす。濃厚でピロードのように滑らかなフィニッシュは、しっかりとしたタンニンがバランスとストラクチャーを与えている。長期熟成のポテンシャルは高い逸品。

**合う料理** 牛肉ロールのトマト煮、キノコの煮込み、ポークテンダーロインなどと好相性

**葡萄品種** ジンファンデル、その他

**認証** サスティナブル

\*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

**テロワール** アレクサンダー・ヴァレーの沖積土と岩の多い砂利ローム土壌は、水はけがよく肥沃度が低く、自然な凝縮感のある風味を生み出す。傑出したジンファンデルを栽培し、深くピュアで、しっかりとしたストラクチャーを持つ、表情豊かなワインを生み出す。

**葡萄畑の位置** ソノマ・カウンティ

**気候** 沿岸部の涼しさと内陸部の温暖さが融合した、多様でパッチワークのような微気候

**地質** 沖積土と岩の多い砂利ローム土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 軽く破碎し、小さいオープントップのステンレスタンクでパンチングダウンしながら8-12日間発酵後、樽に移し、発酵とマロラクティック発酵を完了する

**熟成** オーク樽で14ヵ月熟成、内17%フレンチオークの新樽、83%フレンチとアメリカンの古樽

**酸度** 6.60g/L

**PH** 3.78

**残糖度** 1.66g/L

## 受賞歴

ワイン・スペクテーター 92ポイント！