



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 プティ・ヴェルド プティ・シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：13.6%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

1996年にセントヘレナで2人の精神科医が3つの赤品種をブレンドしたのが始まり。愛好家たちに広まり、白とロゼのブレンドも開始。2004年にトリンケロ・ファミリーの傘下となって成長。本品は華やかなガーネット色、官能的なブラックベリーとふくよかなスパイスの効いたプラムとカシスのフレーバーに、モカとエキゾチックなスパイスのニュアンス。シルキーで滑らか、長く力強いフィニッシュ。

テイスティングノート ブラックベリーとスパイスを含むたっぷりとしたプラムの風味に魅了され、ほのかなモカやエキゾチックスパイスも感じられる。シルクのように滑らかで、長く力強いフィニッシュが続く。

合う料理 牛肉や豚肉などのボリュームのある料理、パスタ、ピザ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 メルロー 48%、カベルネ・ソーヴィニヨン 36%、プティ・シラー 15%、プティ・ヴェルド 1%

サステナブル認証 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認証、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 / 醸造方法

テロワール 沿岸性気候

葡萄畑の位置 ローダイ・デルタ、セントラル・コースト

気候 地中海性気候

地質 砂質ロームと粘土質が混ざる土壌

収穫 機械

醸造 破碎し、ステンレスタンクでアルコール発酵する。澱引き後、マロラクティック発酵が続く。

熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で熟成

酸度 5.70g/L

PH 3.56

残糖度 6.80g/L