



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 カリニャン グルナッシュ カベルネ・フラン シラー プティ・シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.50%

サーブ温度：17℃から20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート グラスの中で深いガーネットが広がり、ブラックカラント、スマイレ、イタリアのプラムの含みを示し、うまみの香りのノーズが伴う。ブラックチェリー、ブルーベリー、干しイチジク、ベーキングスパイス、カカオニブの前面に立つ味わいを感じさせる。クロノロジーのワインは鮮やかで、豊かな質感を喜ばせる。

合う料理 カスレ、BBQショートリブと好相性。

葡萄品種 35% メルロー、33% プティ・シラー、8% シラー、7% カベルネ・ソーヴィニヨン、5% カリニャン、4% グルナッシュ・ノワール、3% ミッション、3% ヴァルディギエ、2% ムールヴェードル

畑 / 醸造方法

気候 豊かな太陽の光、冷涼で長い生育期間、完璧な実りをもたらすカリフォルニア海岸のアペラシオンの宝物。

地質 多様な土壌。ゆっくりとした熟成を生む粘土質土壌、急斜面で表土が薄く、高い熟成をもたらす。

収穫 手摘みと機械による収穫

醸造 平均14日間の上蓋付きのタンクで発酵、ステンレススチールタンクと樽で長期間熟成を行う。

熟成 ステンレススチールタンクと樽で熟成

酸度 5.4g/l

PH 3.71

残糖 5.4g/l