



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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.80%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

残り在庫1本!

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 鮮やかなピロードの色合いを持つピレネー産のチェリー色。ノーズはとてもエレガントで、ビターオレンジのマーマレードとブラックベリーゼリーの含みが明らかになる。新鮮なブラックプラムやイチジク、チョコレートやコーヒー豆の風味が広がり、とても滑らかな口当たり。アロマは、クミン、オレガノ、タイムなどのスパイスの含みが支え、複雑味と長い余韻が続く。熟成向きのワイン。by フィリップ・カンビ (醸造コンサルタント)

合う料理 ステーキ、メカジキ、ポートベローマッシュルーム、ローストビーフ、神戸牛のステーキ、七面鳥の栗詰め、マグロの醤油漬け。

葡萄品種 100%ピノ・ノワール

サスティナブル認証 SIP認証

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 サンタ・ルチア・ハイランズ

気候 冷涼で強い風

収穫 手摘み

醸造 果皮と42日間マセラシオン、内7日間コールドマセラシオンする。コールドマセラシオン中に手でパンチングダウンを1日3回行い、発酵中に2回、発酵後隔日ポンプで果汁を戻す。温度管理したステンレス・スチールタンクで発酵する。

熟成 フレンチ・オーク樽で10ヵ月熟成後、瓶詰

酸度 5.70g/L

PH 3.73g/L

残糖度 1.60g/L

受賞歴

ピュアリー・ドメスティック・ワイン・レポート 97ポイント! ワイン・エンスージアスト 96ポイント! ジェブ・ダナック 96ポイント!