

9292277



## 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(%)：15.20%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 墨汁のような光沢のある深紅色。ノーズは素晴らしく複雑で、チェリージャムやブルーベリーのアロマに、白胡椒が加わる。凝縮した味わいは、柔らかく、美しいタンニンの組成を伴い、赤果実のアロマに、ココアとトンカ豆が混じる。ミネラルが際立ち、深みがあり、黒タバコとクローブのスパイシーなアロマが、長く続く後味。 by フィリップ・カンビ (醸造コンサルタント)

**合う料理** プロヴァンス風ビーフシチュー、ポークリブのキャラメリゼ、ラムハンバーグ。

**葡萄品種** 100%ピノ・ノワール

希望小売価格 ¥12,100 (税込)

## 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** 6.10g/L

**PH** 3.74

**残糖度** 0.95g/L

## 受賞歴

ジェブ・ダナック 95-97ポイント! ヴィノス 94ポイント! ジェームス・サックリング 94ポイント!