

9292285



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

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 牛リブ肉のワイルドハーブ焼き、鴨胸肉の赤い果実添え、ローストチキン。

葡萄品種 100%ピノ・ノワール

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 6.30g/L

PH 3.59

残糖度 1.20g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 96ポイント!

ジェブ・ダナック 94-96ポイント!

ピュアリー・ドメスティック・ワイン・リポート 94ポイント!

ロブ・レポート ピノ・ノワール・オブ・ザ・イヤー!