



## 仕様

地域：カリフォルニア

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：メルロー ゲヴェルトトラミネール シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

## 説明

**テイスティングノート** 海洋性の影響を受けたローダイ/クラークスバーグの畑の葡萄は、豊かな果実味とボディを、冷涼なセントラルコーストの畑の葡萄はブレンドにフレッシュさと酸味をもたらす。繊細なプラム、ブルーベリー、クランベリーの風味を持つメルローは、ブーケ・ロゼの中心的存在。さらにフルボディのシラー、甘く華やかなゲヴェルトトラミネール、みずみずしいマスカット、爽やかなシュナン・ブランが加わり、まるやかな味わいとテクスチャーを持たせている。

**合う料理** 魚介類、魚、鶏肉、サラダ、様々なチーズなどと好相性。

**葡萄品種** 43%メルロー・ブラッシュ、28%シラー・ブラッシュ、24%ゲヴェルトトラミネール、2%マスカット、3%シュナン・ブラン

**サステイナブル認証** カリフォルニア・グリーン・メダル-サステイナブル認証、ビジネス・リーダーシップ、アワード、カリフォルニア・サステイナブル・ワイナリー認証

\*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば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

**葡萄畑の位置** ローダイ/デルタ地域

**気候** 地中海性気候

**地質** 沖積土、砂質ローム、粘土質の土壤の組み合わせ

**収穫** 機械と手摘み

**醸造** 压榨後ステンレスタンクで低温発酵し、澱引きする。自然の酸味とすっきりしたテクスチャーを保つためにマロラクティック発酵は行わない

**熟成** ステンレスタンクで9ヵ月熟成

**酸度** 6.10g/L

**PH** 3.17g/L

**残糖** 9.00g/L