



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / マリン・カウンティ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** ロゼがかった金色。アプリコット、ミカン、イチゴのアロマを示し、白い花と甘いプリオッシュを伴う。レイニアチェリー、熟したフジリンゴ、シトラスのたっぷりとした果実味に、すっきりした酸味の余韻が続く。今飲んでも若々しく素晴らしい、また何年も展開していく。

**合う料理** 牡蠣、キャビア、から揚げ、ステーキと好相性

**葡萄品種** 57%ピノ・ノワール、43%シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 冷涼な気候、岩石質の土壌、風をはらんだ丘陵地帯

**葡萄畑の位置** マリン・カウンティ

**気候** マリン・カウンティのニカシオ・ギャップ地区に位置する地中海性気候

**地質** 高標高の岩石質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 房ごと圧搾し、75%はステンレスタンク、25%はオーク樽で発酵。ティラージュ前に10ヵ月熟成。

**熟成** オーク樽で10ヵ月