



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(%)：15.30%

サーブ温度：14℃から15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート きれいな深紅色。野イチゴ、ザクロ、チェリー、シーダーの含みが広がり、ほのかな森の下生え、白胡椒、土のニュアンスが続く。口に含むと繊細で、レッドプラム、チェリー、コーラ、ルバーブ、スパイスのたっぷりとした味わいを持つ。後味は微かなココアパウダーを含み、しっかりした酸味の余韻を感じる。

合う料理 ほぐしたポーク、ローストターキー、マッシュルームリゾットなどと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール テロワールの多様性を重視し、カリフォルニア全土から葡萄を調達することで、一部の地域が人間のコントロール外の力に影響されたとしても、柔軟にワイン造りを可能にする。それぞれの区画の葡萄が素晴らしい出来の場合、ブレンドのテイスティングはとても困難。しかし、最終的には、ソノマ・コースト、サンタ・ルシア・ハイランズ、セイント・リタ・ヒルズなど、カリフォルニア全土のブドウを使った、全員で最終ブレンドに納得できるワインが完成する。

熟成 フレンチオーク樽で8ヵ月熟成、内32%新樽