



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

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：14℃から15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート リュジーヌの3つのラインナップの中で最も濃厚。濃いガーネット色の核に鮮やかな深紅の縁。クローブ、コーラ、甘いブラックチェリーの含みを表す。際立った酸味が、野生のブルーベリー、オラリーベリー、摘みたてのタラゴンの味わい支える。後味は、ピロードのように柔らかくしっかりとした魅力的なテクスチャーに縁取られ、すっきりとした酸味を伴い、高い熟成のポテンシャルを感じる。

合う料理 プルドポーク、ローストターキー、きのこのリゾット

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で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

醸造 100%除梗し、4-5日間コールドマセラシオンする。区画ごとに醸造。果皮といっしょに14-20日間マセラシオン、1日3-4回パンチングダウンを行う。グラヴィティフローで樽に移す。攪拌はしない。

熟成 フレンチオーク樽で9ヵ月熟成、内70%は新樽。清澄はせず、軽くろ過し瓶詰めする。

酸度 5.80g/L

残糖度 0.50g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 95ポイント！