



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

ティスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：12°Cから13°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート 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、白い花と甘いブリオッシュを伴う。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

葡萄畠の位置 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 高標高の岩石質土壤

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