



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / マウント・ハーラン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイastingノート 樹齢約20年、年々複雑味のピノ・ノワールを生み出す。レッドチェリーやサツサフラスと、ほのかなタイムとセージを伴う魅惑的な芳香を示す。熟したチェリーの含みが口の中に広がり、フレンチ・オーク樽の熟成が、シーダーやバニラを強調し、しっかりとしたきめ細かいタンニンが美しいウエイトと組成を支える。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

気候 数年続いた干ばつの後、2016年は冬の降雨量が通常に戻り、マウント・ハーランのブドウ畑に水が供給され、やや早めだが理想に近い成長期のペースとなる。暖かな春のおかげで比較的早い芽吹きがあり、その後、暖かく晴れた夏が続いた。夏はブドウの成熟に十分な日差しが得られた一方で、穏やかな夜がブドウの成熟を完璧なものにし、優れた酸と糖度が得られた。その結果、2016年のピノ・ノワールは、みずみずしくてバランスが良く、美しく表現された風味を持つ。

土壌 モントレー湾の25マイル東、ガビラン山脈に位置する。石灰岩の土壌と理想的な気候を考慮して選ばれたこの場所は、平均標高2,200フィート。カリフォルニアで最も標高が高く、冷涼な葡萄畑のひとつ。

醸造 16日間14.4°C、33.3°C、16.1°Cで発酵を行う。

熟成 100% フレンチ・オーク樽で17ヵ月間熟成、内30%新樽、20%2回目の樽、50%ニュートラル。

酸度: 0.63g/100ml

PH: 3.71

受賞歴

ワイン・スペクテーター 91 ポイント！

ワイン・エンスージアスト 94 ポイント！

ワイン・レビュー・オンライン 93 ポイント！

ワイン&スピリッツ 93 ポイント！

ワイン・アドヴォケート 92 ポイント！