



## 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：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：12°Cから13°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 不朽の名作！ヴィンテージを重ねるごとに、スカイウォーカー・ヴィニヤードのシグネチャー・ワインへと成長。2017年ヴィンテージは、クラシックな冷涼気候のピノ・ノワールを存分に味わえる。チェリーコーラ、シーダー、ドライクランベリー、ルバーブ、バラの花びらの芳醇なアロマがグラスから飛び出し、とても刺激的。口に含むと、溶け込んだタンニン、生き生きとしたフレッシュさと土の香りが調和している。秋の落ち葉、クランベリー、ビングチェリー、ササフラスの含みが口中に広がる。フレンチオーク樽の熟成により、しっかりとした骨格を持ち、凝縮した味わいが特徴的。まだ若いが、タンニンは柔らかく、しっかりしている。今飲んでも楽しめ、また熟成させるとさらに展開する。

**合う料理** ローストチキン、マッシュルームのリゾット、サーモン料理など好相性

**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール

**希望小売価格** ¥15,290 (税込)

## 畑 / 釀造方法

**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** 高標高の岩石質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 3週間タンク発酵、14ヶ月樽熟成後瓶詰め、100%マロラクティック発酵、無菌ろ過。

**熟成** フレンチオーク樽で14ヶ月熟成、内30%新樽