



## 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(%)：15.40%

サーブ温度：14℃から15℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 濃い深紅色とルビー色の縁。白胡椒、ナツメグ、シナモン、クローブ、松脂、ミントクリームの芳香を表す。最初に鮮やかな酸味が支配し、ミッドパレットはルバーブと香ばしい野イチゴを微かに感じ、優雅な熟成を示す長い余韻の後味が続く。

**合う料理** プルドポーク、ローストターキー、きのこリゾット

**葡萄品種** ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**収穫** ゴールドリッジの滑らかな砂質ローム土壌、30度の傾斜に植えられている孤立した場所に位置し、作業に多くの手間を要する畑

手摘み

2t未満/エーカー

**醸造** 100%除梗、4-5日コールドマセラシオンする。区画ごとに発酵。14-18日間果皮といっしょに発酵、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し、澱と一緒に静置。清澄せず、軽くろ過する。

樽業者：Alain Fouquet

**熟成** 9.5ヵ月フレンチオーク樽（43%新樽）で熟成

**酸度** 5.90g/L

**残糖度** 0.60g/L

## 受賞歴

リサ・ペロッチェ・ブラウン 95ポイントL