



## 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

**テイスティングノート** フレッシュなクランベリー、ザクロ、ラズベリーに加え、砕いた砂利、海岸沿いのレッドウッドの林床、レモンピール、シイタケなど、複雑なアロマの層がワインの表面を覆う。口に含むと、贅沢な深みと微かなウエイトを感じる。クランベリーに似た、微かな黒果実とラベンダーが組み合わせさり、たっぷりとしたリッチさを作り出す。後味は、プリオッシュとイチゴのタルトを含み、少しのタンニンと喉を癒すようなバランスの取れた酸味を伴う。

**合う料理** プルドポーク、ロースターキー、きのこリゾット

**葡萄品種** ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**醸造** 100%除梗。4-5日コールドマセラシオンし、区画ごとに14-29日間果皮といっしょに発酵し、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へ澱引きし、攪拌せず静置。清澄せず、軽くろ過する。

**熟成** フレンチオーク樽で9ヵ月熟成、内49%新樽

**酸度** 5.30g/L

**残糖度** 0.50g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング93ポイント