



## 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： 15.80%

サーブ温度： 16℃

容量： 750ml

## 説明

**残り在庫1本！**  
オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 鮮やかなピロードの色合いを持つピレネー産のチェリー色。ノーズはとてもエレガントで、ビターオレンジのマーマレードとブラックベリーのゼリーの含みが明らかになる。新鮮なブラックプラムやイチジク、チョコレートやコーヒー豆の風味が広がり、とても滑らかな口当たり。アロマは、クミン、オレガノ、タイムなどのスパイスの含みが支え、複雑味と長い余韻が続く。熟成向きのワイン。by フィリップ・カンビ (醸造コンサルタント)  
**合う料理** ステーキ、メカジキ、ポートベローマッシュルーム、ローストビーフ、神戸牛のステーキ、七面鳥の栗詰め、マグロの醤油漬け。  
**葡萄品種** 100%ピノ・ノワール  
**サステナブル認証** SIP認証

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** サンタ・ルチア・ハイランズ

**気候** 冷涼で強い風

**収穫** 手摘み

**醸造** 果皮と42日間マセラシオン、内7日間コールドマセラシオンする。コールドマセラシオン中に手でパンチングダウンを1日3回行い、発酵中に2回、発酵後隔日ポンプで果汁を戻す。温度管理したステンレス・スチールタンクで発酵する。

**熟成** フレンチ・オーク樽で10ヵ月熟成後、瓶詰

**酸度** 5.70g/L

**PH** 3.73g/L

**残糖度** 1.60g/L

## 受賞歴

ピュアリー・ドメスティック・ワイン・レポート 97ポイント！ワイン・エンスージアスト 96ポイント！ジェブ・ダナック 96ポイント！