

9292285



## 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(%)：15.20%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 墨汁のような光沢のある深紅色。ノーズは素晴らしく複雑で、チェリージャムやブルーベリーのアロマに、白胡椒が加わる。凝縮した味わいは、柔らかく、美しいタンニンの組成を伴い、赤果実のアロマに、ココアとトンカ豆が混じる。ミネラルが際立ち、深みがあり、黒タバコとクローブのスパイシーなアロマが、長く続く後味。by フィリップ・カンビ (醸造コンサルタント)

**合う料理** 牛リブ肉のワイルドハーブ焼き、鴨胸肉の赤い果実添え、ローストチキン。

**葡萄品種** 100%ピノ・ノワール

## 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** 6.30g/L

**PH** 3.59

**残糖度** 1.20g/L

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 96ポイント!

ジェブ・ダナック 94-96ポイント!

ピュアリー・ドメスティック・ワイン・リポート 94ポイント!

ロブ・レポート ピノ・ノワール・オブ・ザ・イヤー!