



## 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** 熟した果実のアロマに支配されることなく、ピノ・ノワール種の土っぽさが際立っている。濃い縁を持つ中位の深紅色。ノーズはブリオッシュ、鉢植えの土、黒イチジク、ザク口、いくつかの赤果実を示す。ピュアなラズベリージャムの味わいが広がり、ミッドパレットにはほのかに噛みごたえのあるブルーベリーとイチゴを感じる。フィニッシュにはトーストしたオークが心地よく広がり、柔らかく昇華する口当たりとクランベリーの含みと酸の余韻が続く。

**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** 100% ピノ・ノワール

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 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澀引きし、攪拌せず静置。清澄せず、軽ろ過する。

**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