



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 プロヴァンス風ビーフシチュー、ポークリブのキャラメリゼ、ラムハンバーグ。

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 6.10g/L

PH 3.74

残糖度 0.95g/L

受賞歴

ジェブ・ダナック 95-97ポイント！**ヴィノス** 94ポイント！**ジェームス・サックリング** 94ポイント！