



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

ティスト：辛口

アルコール度数：15.20%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 墨汁のような光沢のある深紅色。ノーズは素晴らしい複雑で、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ペイシーなアロマが、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 プロヴァンス風ピーフシチュー、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

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 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・スティールタンクで発酵する。

熟成 フレンチ・オーク樽で10ヶ月熟成後、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！