



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ハイツ・セラーの旗艦ワインは、絹のように滑らかなタンニンとしっかりとした核を持ち、高い熟成のポテンシャルを示している。ブラックベリー、熟したラズベリー、カシスリキュール、野ばらの含みがグラスから立ち上り、トレイルサイドの特徴である土地の甘美な芳香が加わる。リムーザンオークの特徴的なフレッシュなバニラ、トーストしたナッツ、ベーキングスパイクを感じる。熟した果実の含みは、ワインをエレガントにしている。

合う料理 心のこもった料理。カステラやシチュー、フォアグラや牛肉料理と好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

有機栽培認定 CCOF認定、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング認定

希望小売価格￥31,130（税込）

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候

地質 沖積層

収穫 手摘み収穫

醸造 低温でステンレススチールタンクで醸造し、20,000Lの大きな樽で9~10ヶ月間保管

熟成 ニュートラルオークタンクで9ヶ月、100%フレンチオークの新樽で2年、その後瓶内で2年熟成する。

酸度 7.5 g/L

PH 3.46

受賞歴

ワイン・スペクテーター 93 ポイント！