



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / パソ・ロブレス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.80%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

赤身の肉に合うカリフォルニアワイン

ラヴァンチュールの格言「ラヴァンチュールは、ボルドーとローヌが出会う場所」を体現しているような、クラシックスタイルのワイン。オプティマスはラヴァンチュールが造った最初のワインで、シグネチャーブレンドとして知られている。若いうちから飲めて、価格も手ごろ。ラヴァンチュールワインのラインアップへの、完璧な導入となるワイン。

合う料理 赤肉と好相性

葡萄品種 49% シラー、41% カベルネ・ソーヴィニヨン、10% プティ・ヴェルド

※ラヴァンチュールの畑で栽培した葡萄100%使用

畑 / 醸造方法

超低収量 1エーカーあたり2.5 トン

フレンチオークの新樽60%と1年の古樽40%でマロラクティック発酵

清澄やフィルターがけは行わず瓶詰め

熟成期間 14ヶ月

熟成ポテンシャル 1～10年