



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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.7%

サーブ温度：12℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 熟した赤果実、セージ、タイムの生き生きとした芳香を示す。芳醇なアロマはしっかりとしたタンニンとエレガントな後味に支えられている。

合う料理 肉のグリルや煮込み料理、子羊のローストやグリル、キノコ料理、チーズなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 CCOF認定、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング認定

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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

テロワール 様々な砂利質ロームと砂岩質の土壤

葡萄畑の位置 ラザフォード

気候 地中海性気候

地質 沖積土壌

収穫 2017年はナパ・ヴァレーにとって暖かく凝縮した葡萄を生育し、熟した赤果実、セージ、タイムの生き生きとした含みを表現する。アロマはすべてしっかりとしたタンニンとエレガントな後味により支えられている。

醸造 低ブリックスで収穫することで高い自然の酸を保ち、忍耐強く熟成させることで、テロワールを最もピュアに表現したフレッシュさとエレガンスを保証する。

熟成 フレンチオークの新樽と古樽で4年間熟成後瓶詰めし、1年後にリリースする

酸度 7.10g/L

PH 3.28

残糖度 2.70g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケート 93+ポイント！

ワイン・スペクテーター 93ポイント！

後続2018ヴィンテージ

ワインスペクテーター 94ポイント！