



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：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 野生のブラックベリー、ココア、トーストしたオークの魅力的な芳香を示し、ブラウンスパイスと葉巻貯蔵箱の含みが支える。リッチで素晴らしい味わいは、削ったチョコレート、煮詰めたブラックベリーのコンポートの風味が勢いよく広がり、ほのかなシナモンを伴う。長い余韻の後味は、クラシックなオークの特徴と見事なタンニンを表している。

合う料理 赤身肉、ドライエイジングビーフなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

収穫 ロットNo.1は、象徴的なアペラシオンとモザイクのような畑、ナパ・ヴァレーの最高の山、ベンチランドの谷底の果実から造る。2018年ヴィンテージは、ナパ・ヴァレーAVA全体のステージ・コーチ・ヴィニヤード、マウント・ヴィーダー、アトラスピーク、ハウル・マウンテン、その他優れた最高のカベルネソーヴィニヨンをブレンドしている。2017年同様、2018年はたっぷりの冬の雨で始まり、一貫して暖かく安定した夏から穏やかな秋になり、収穫はやや遅めだったが、山側の特徴が際立つ、美しく成育した果実が得られた。

醸造 希少ワイン造りのコンセプトは、1948年にルイ・M・マルティーニが最も優れたカベルネ区画のランキングを始め、特別なセレクション・ブレンドに使用し始めたことに始まる。ロットNo.1を小さなオープントップタンクで発酵させることで、色合いや風味を抽出する際、高い精度を実現している。すべてのロットは、最高の口当たりの土台を得るために、毎日最高4回までパンチングダウンとポンピングオーバーを交互に行う。ロットNo.1で使う樽も大変ユニーク、36ヶ月間空気乾燥させたフレンチオークを主に使っている。長い乾燥期間により、新樽率83%、19ヵ月という樽熟成により、豊かなタンニンのストラクチャーを獲得している。

熟成 36ヶ月間空気乾燥したフレンチオーク樽で、19ヵ月樽熟成（新樽83%）し、豊かなタンニンのストラクチャーを得る。

酸度 5.90g/L

残糖度 0.90g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケート 96ポイント！

後続2021ヴィンテージ

ワイン・アドヴォケート 94-96ポイント！