



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 メルロー シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：14.5°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 美しい濃いルビーレッド色。開いてくると、ブラックベリー、ブルーベリー、チェリーのアロマがグラスの中から溢れる。ナパ・ヴァレーの骨格を持つこのカベルネ・ソーヴィニヨンは、カルダモンやカシスの含みに、煮込んだプラムやイチゴの魅惑的な香りが重なる。滑らかな口当たりに、エスプレッソの含みに炒ったスパイスが重層しバランスの取れた酸味を持つ。余韻は長く非常に素晴らしい。

合う料理 フィレミニョンにマッシュルームのソテー添え、サイドにクリーミーなガーリックマッシュポテト、リブアイにブルーチーズのコンポート添え、サイドにカリッとしたフリット、フラットアイロンステーキにクリーミーなリゾットとグリルしたアスパラガス添えなどと好相性。

葡萄品種 86% カベルネ・ソーヴィニヨン、11% メルロー、3% ブティ・シラー

畑 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレーのセント・ヘレナの中心部とハウエル・マウンテンの東側に位置する2つの畑から収穫する

気候 地中海性気候

土壤 セント・ヘレナ-扇状地、ハウエル・マウンテン-火山性/赤土土壤

収穫 手摘み

醸造/熟成 フレンチ・オーク樽で16ヶ月

酸度 5.76g/L

PH 3.85g/L

残糖度 3.00g/L