



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 メルロー ピノ・ノワール ジンファンデル プティ・シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.1%

サーブ温度：14℃から18℃

容量：750ml

説明

このヴィンテージは在庫切れとなりました。

最新ヴィンテージは[こちら](#)

テイastingノート フルーツとスパイスの特徴を備えた深いルビー色。ブラックベリー、ブラックチェリー、キャラメルの香り。プラム、ブラックベリー、キャラメルのジューシーなフレーバー。バランスの取れたカベルネ・ソーヴィニヨンであり、素晴らしい酸味と余韻の長い滑らかな後味を持つ。

相性の良い料理 肉のグリル、ボリュームのあるパスタ料理、またはジューシーなハンバーガー。ブルーチーズやチェダーチーズ、チョコレートデザートともよく合う。

品種 95%カベルネ・ソーヴィニヨン、2%プティ・ヴェルド、1%ピノ・ノワール、1%ジンファンデル、1%メルロー

希望小売価格¥3,740（税込）

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 カリフォルニアのセントラル・ヴァレーとセントラルコーストのアペラシオン内の厳選された畑の葡萄から造る。ラザフォード・ランチ・ワイナリーの、ナパ・ヴァレーのワインメーカーが仕上げ、瓶詰を行う。ワインは、真の葡萄品種の特徴と風味を反映している。デイリー・ワインに最適。

気候 カリフォルニア全域で、2019年は高品質の果実となった。初めの大雨の影響で気温は穏やかで、ヒートスパイクも少なく、生育期間も長かったため、素晴らしい風味とバランスのとれた酸味を持つ高品質の葡萄が収穫された。

酸度 6.70g/L

PH 3.76g/L

残糖度 4.50g/L