



仕様

地域：アメリカ / ワシントン

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 プティ・ヴェルド マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：14.4%

サーブ温度：15°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート マリオンベリーとダークチョコレートのアロマが支配し、ほのかにミントと糖蜜のアクセントを感じる。しなやか、焦点が定まっていて豊かな表情を示す。コーヒーを含むブラックベリーとカラントの風味に、洗練されたタンニンは、微かなシーダーとスモークを伴う。

合う料理 ビーフ/ポーク料理、しっかりしたチーズ、チョコレートなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 85%、メルロー 12%、プティ・ヴェルド 2%、マルベック 1%

希望小売価格￥6,380（税込）

畑 / 醸造方法

テロワール 沖積扇状地、玄武岩の基盤の上に砂質土壌。

気候 ワシントン州で最も乾燥した温暖な気候

地質 玄武岩の上に砂質ローム土壌

収穫 機械

醸造 9月下旬から10月上旬にかけて収穫。18日間マセラシオンし、ステンレストンクで発酵。フレンチオークとアメリカンオーク樽で16ヶ月間熟成。

熟成 フレンチオークとアメリカンオーク樽で16ヶ月間熟成、内10%新樽

酸度 5.7g/L

PH 3.78g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 92ポイント！

ワイン・スペクテーター90ポイント！