



## 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℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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、ステンレスタンクで発酵。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！