



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 プティ・ヴェルド プティ・シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：17℃から20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ナパ・ヴァレーの良質な畑から収穫された肉厚なカベルネ・ソーヴィニヨン。温暖な気候の丘陵地の葡萄と谷底の葡萄をブレンドし、この地域の多様性と複雑性を表現するワインを造る。濃い紫色。ノーズはグラスから漂い、レッドカラントとカシスを伴い、ほのかななめし革、シーダー、スパイスによる土っぽさが加わる。口に含むとブラックベリー、カラント、ブラウンシュガーの層がはじけるように広がる。後味は長く滑らかで、リッチでまるやかなタンニンが補完する。

合う料理 肉料理、パスタ、脂ののった魚料理などと好相性。

葡萄品種 85% カベルネ・ソーヴィニヨン、7% メルロー、4% プティ・シラー、4% プティ・ヴェルド

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー

気候 地中海性気候

地質 沖積粘土ローム質土壌

収穫 手摘み

醸造 オーク樽

熟成 オーク樽とステンレスタンクで約22ヵ月熟成