



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 カベルネ・フラン シラー

アルコール度数(%)：14.4%

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイastingノート 濃い赤みを帯びた紫色。新鮮なプラムと砂糖漬け赤果実の香りを誇り、焼いたスパイス、ビターチョコレート、砂糖漬けチェリーとクローブの風味が続き、ほのかなマルサーラを示す。退廃的で赤果実の香りを持ち、トリュフとミルクチョコレートが続き、ほのかなスギと皮の香り。非の打ちどころがなく、きめ細かいタンニンと長い余韻の後味。

葡萄品種: 77% カベルネ・ソーヴィニヨン, 19% カベルネ・フラン, 4% シラー

希望小売価格 ¥21,560 (税込)

畑 / 醸造方法

気候：2014年は干ばつの心配の中、タイミングの良い春の雨に助けられ、すばらしいぶどう樹(キャノピー)となった。乾燥した冬により、開花が早く、2013年より早い熟成を見た。それだけではなく未曾有の地震を収穫直前に経験し、壊れた樽や瓶を撤去しながらも、好天に恵まれ収穫は続いた。これにより、高品質のブドウが得られ、さらに高品質のワインができた。

各区画はヴィンテージごとに、数百の区画から選ばれた最高の葡萄を使う。2014年はステージコーチ、モリソリ、トネリ、フレディアーニ・ヴィニヤードから成る。

熟成：葡萄はすべて手摘み。葡萄は手摘みで収穫され、2日間の低温マセラシオンの前に房と実の選別が行った。フレンチ酵母と発酵。優しくポンピングオーバーを1日2-3回行う。樽でマロラクティック発酵され、瓶詰前に2回のラッキング。リリース前に2年瓶詰熟成。保存状態がよければ10-15年は楽しめる。

受賞歴

ロバート・パーカー 92ポイント!