



仕様

地域：カリフォルニア / パソ・ロブレス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.80%

説明

ラヴァンチュールの格言「ラヴァンチュールは、ボルドーとローヌが出会う場所」を体現しているような、クラシックスタイルのワイン。オプティマスはラヴァンチュールが造った最初のワインで、シグネチャーブレンドとして知られている。若いうちから飲めて、価格も手ごろ。ラヴァンチュールワインのラインアップへの、完璧な導入となるワイン。

葡萄品種 シラー 50%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%、プティ・ヴェルド 20%
ラヴァンチュールの畑で栽培した葡萄100%使用

合う料理 赤肉と好相性

畑 / 醸造方法

超低収量 1エーカーあたり2.5 トン

フレンチオークの新樽60%と1年の古樽40%でマロラクティック発酵
清澄やフィルターがけは行わず瓶詰め

熟成期間 14ヶ月

熟成ポテンシャル 1~10年