



## 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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド マルベック

ティスト：辛口

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** オーパスワン2011は明るく赤い果実、プロヴァンス産ハーブ、ペイリーフ、カシスのフレッシュなアロマを呈し、紅茶と白胡椒のニュアンスがわずかに感じられます。このワインのまろやかなタンニンとクリーミーなテクスチャーは、フレッシュなチェリー、クランベリー、ボイズンベリーといった親しみやすい風味を包みこみ、ほのかにブラックチョコレートがアクセントとなって楽しめます。この洗練された、熟成の可能性を秘めるワインは、サテンのような滑らかなフィニッシュと同時に、きめの細かいタンニンがかすかに感じられます。

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン 71%、メルロー 11%、プティ・ヴェルド 9%、カルベネ・フラン 8%、マルベック 1%

## 畠 / 醸造方法

**醸造** スキンコンタクト17日間

**熟成** フランス産オークの新樽で18ヶ月間