



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート：滑らかなタンニンと芯の固いこのワインは、2013ヴィンテージの熟成ポテンシャルを証明する印である。ブラックベリー、熟したラズベリー、カシスリキュール及びブライヤ（エイジュ）の香がグラスを満たし、トレイルサイドの代名詞となった自然的な甘さによって完成される。リムザンオークによる新鮮なバニラ、炒ったナッツ、ベーキングスパイスの特徴は、熟したフルーツの香りにエレガントな生命を与える。

合う料理：心のこもった料理。カスレやシチュー、フォアグラや牛肉料理と好相性

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

有機栽培認定：CCOF認定、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング認定

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候

地質 沖積層

収穫 手摘み収穫

醸造 マセラシオンは5~7日間続き、涼しい約20°Cのステンレスタンクで発酵させ繊細なアロマを保持した後、過酷なタンニンの抽出を避けるために早めにプレスする。

熟成 ニュートラルなオーク樽で9ヶ月、フレンチ・リムザンオークの100%新樽で3年。その後2年間の瓶詰め。

酸度 6.9

PH 3.5

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 95 ポイント！

ワイン・スペクテーター 93 ポイント！

'2014' 後続ヴィンテージ

デキャンター誌 97 ポイント！

'2015' ヴィンテージ

ワイン・スペクテーター 93 ポイント！