



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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 15℃から18℃

容量： 750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 魅力的なカベルネは山脈で育った葡萄を映し、バランスとフィネスを示す。ほとんど不透明な色、熟したブラックベリー、ブラックカレント、ブルーベリーの香りと、パイクルストや杉の含みを伴う。柔らかな口当たりで始まり、ぎゅっと凝縮された果実味、固く、がっしりとしたタンニンを持つ。このような組成されたワインは驚く程生き生きとして、ジューシーな魅力的な風味を持つ。

合う料理 ローストした鴨肉、ポルチーニマッシュルーム、トリュフ・ラビオリ、ブルーベリーカブラーと好相性。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

希望小売価格 ¥26,400（税込）

畑 / 醸造方法

テロワール 2002年、標高457mのハウエル・マウンテンにカベルネが植樹される。霧の上に位置し、水はけが良く、火山性土壌、冷涼な気候で知られ、より長い期間葡萄の成熟を可能にする。葡萄は狭い列に植樹され、夏の太陽の最も強い光線を捉える為に計画的に配置されている。果実が成熟するにつれ、密集した空間と豊富な日光により、深みのある色の厚い果皮を持ち、小さな葡萄粒、低収量の収穫となる。

醸造 2014年はナパ・ヴァレーにとって素晴らしい生育の年となり、カリフォルニアの干ばつにも関わらず、2月-3月の降雨のおかげで成長期に合わせ、十分な水分を葡萄樹は蓄えることができた。葡萄の凝縮度と風味が高まり、健康的で豊かな葡萄の収穫ができ、また早い春の訪れは、通常より早い破碎の実施を可能にした。8月11日より収穫を始め、好天候により10月14日には終了。最適な成熟状態の葡萄が収穫された。

熟成 ニュートラルオークタンクで1年間、100%新フレンチオーク樽で2年間、1年間瓶熟成を行う。

酸度 6.2

PH 3.6

残糖 2.8

受賞歴

ワイン・スペクテーター 94 ポイント！
デキャンター誌 95 ポイント！