



## 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 シラー プティ・ヴェルド プティ・シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：17℃から20℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** カベルネ・ソーヴィニヨンをベースにした美しいブレンド、深みのあるガーネット色。ノーズはブラックベリー、クレーム・ド・カシス、ナツメグの芳香、ほのかなチョコレートに覆われたブラックチェリーが続く。紅茶、ブルーベリーパイ、ブラックリコリスと、ほのかなシガーボックスの含みの風味が広がる。リッチでまろやかな複雑味、すばらしく溶け込んだタンニンの組成に驚かされ、長い余韻の後味を持つ。

**合う料理** 伝統的なベアルネーズソース添えフィレミニヨン。グリルしたタコ、みそ漬けサーモンとシイタケなど好相性。

**葡萄品種** 44% カベルネ・ソーヴィニヨン、19% メルロー、18% プティ・ヴェルド、10% シラー、6% プティ・シラー、2% カベルネ・フラン、1% マルベック

## 畑 / 醸造方法

**気候:** 地中海性気候

**地質:** 粘土と砂利質土壌

**収穫:** 手摘み収穫

**醸造:** ステンレススチールタンクで約38日間のマセラシオン。

**熟成:** 100%フレンチ・オーク樽、内20%新樽。20ヵ月熟成

**酸度:** 5.9g/l

**PH:** 3.69

**残糖:** 1.1g/100ml