



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°Cから20°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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 伝統的なペ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

畠 / 醸造方法

気候: 地中海性気候

地質: 粘土と砂利質土壤

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ヶ月熟成

酸度: 5.9g/l

PH: 3.69

残糖: 1.1g/100ml