



## 仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： メルロー 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： 13℃から18℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート：** 土の香りを伴うプラムのアロマがグラスから勢いよく立ち上る。チェリーやイチゴのジュシーでリッチな果実味は、ほのかなめし革と黒胡椒の後味へと続く。

**合う料理：** ステーキ、ポーク、ダックやローストした野菜と好相性。

**葡萄品種：** 89% マルベック、11% メルロー

## 畑 / 醸造方法

**テロワール：** 山脈に囲まれ、太平洋に近い、乾燥した地中海性気候を持ち、上質なブドウの栽培に最適な場所。ナパ・ヴァレーのアペラシオンでは、丘の形状、日当たり、標高などの条件が、独特の栽培条件を生み出している。

**土壌：** ラザフォードAVAは、ナパ・ヴァレーAVAの中にあり、カリフォルニア州ラザフォードの中心に位置する。このエリアは、特にカベルネ・ソーヴィニヨンのユニークなテロワールで知られており、水はけの良い土壌は、砂利、ローム、砂から成り、火山堆積物と海洋堆積物が混ざっている。面積はわずか6,650エーカー（27km<sup>2</sup>）。

**収穫：** 手摘み収穫し、選果後、まとめて圧搾

**醸造：** 2016年は、ナパ・ヴァレーにとって教科書的なシーズンとなった。冬の降雨量が平均値に戻り、冬の間は安定した雨が降り続いた。芽吹きはやや早く、果実の着床も順調の中、夏が近づくと、ナパ・ヴァレーの霧が復活し、夜の気温が低く保たれたため、日中の気温が上がり、ブドウの成熟に最適な気候となった。果実は手摘みし、除梗の前と後に手作業で選別。果汁は2日間のコールドソーックで固形物を沈殿させた後、様々な種類のフランス産酵母といっしょに発酵。フレッシュな果実味を保つために発酵温度を低く保ち、豊かな色とタンニンを抽出するために1日23回のポンピングオーバーを行う。マロラクティック発酵のため樽に移し、瓶詰め前に2回澱引きを行い、長期熟成を行う。瓶詰時期：2018年6月 リリース：2021年春

**熟成：** 100%フレンチ・オーク樽、内50%新樽で、20ヵ月熟成

**酸度：** 5.4 g/L

**PH：** 3.75

**残糖度：** 0.1g/L