



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ラザフォード

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.1%

容量：750ml

## 説明

**イングルヌックは1879年にグスタフ・ニーバウムにより設立され、コッポラ・ファミリーが所有していた、ナパ・ヴァレーの至宝**

ルビコンは1978年リリースのプレミアムワインで、最良エステートで栽培したブドウで造られている。使用ブドウの中には1880年代にはじめてこの地に植えられた、由緒あるグスタフ・バーニウム・カベルネ・ソーヴィニヨンも含まれている。

**テイスティングノート** 2016年は理想的な収穫条件により、ラザフォードのアペラシオンの、真に偉大なワインを造る3つの要素、複雑味、バランス、エレガントをすべて持つ。濃く焦点の定まったアロマを示し、クリーミー、甘いバニラ、ブラッククリコリスの含みを伴い、熟したブラックチェリーとクレーム・ド・カシスの核を包み込む。洗練された味わいは、広がりと深みがあり、タンニンは官能的でとても滑らか。芳醇で複雑味の素晴らしいバランスと、熟した濃い果実と、非常に滑らかなテクスチャーは、長く続く後味に、とても印象的な、徐々に強くなる余韻を支える。

葡萄品種 93% カベルネ・ソーヴィニヨン、7% カベルネ・フラン

## 畑 / 酿造方法

**2016年収穫** 4年間干ばつが続いた後、平均的な降雨量の冬は、2016年の生育期を力強く支えるに十分な土壤水分を確保した。春先の平均気温と降水量が少なかったため、5月中旬の開花時に霜が降りるリスクは最小限に抑えられ、平均的な収量を確保することができた。6月は熱波に見舞われ、理想的な時期にブドウ樹の生育が遅くなった。2016年用ブレンドの区画の収穫は、9月6日から9月27日まで、最適な条件のもとで行われた。

醸造 100% フレンチ・オーク樽で、18ヶ月熟成、内75%新樽

## 受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 95ポイント！  
ヴィノス 97ポイント！