



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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.7%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

カーディナルは、ナパの最良の畑から特別なカベルネ・ソーヴィニヨンを作る目的で1982年に誕生したブランド。

それぞれのヴィンテージで最も特徴的なワインを生み出すため、すべてのサブ・アペラシオンを考慮に入れ、葡萄の供給元を調整します。2001年からワインメーカーを務めるクリストファー・カーペンターの芸術的な感性が、各ロットを融合させ、構成要素を感じさせながらも1つの完成されたワインに仕上げます。

クリストファーの丹念なブレンディングは高く評価され、2024年にはマスター・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに選出されました。

テイスティングノート 2016年ヴィンテージは、ブラックベリー、ダークチェリー、ブルーベリーパイ、モカ、スレート、石墨、トーストしたバニラが見事に混ざり合う、魅惑的な逸品。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 88.9%、メルロー 11.1%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー

気候 温暖な気候

地質 火山ローム質土壌

収穫 手摘み

醸造 樽発酵

熟成 フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内93%新樽

酸度 6.80g/L

PH 3.58

残糖度 2.40g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 97ポイント！