



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 プティ・ヴェルド

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

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート プラムと砂糖漬けのスマイルの含みがグラスから漂ってくる。イチゴやラズベリーの、ジューシーでリッチな風味の味わいを示し、カシス、ダークチョコレート、ヘーゼルナッツの層が重なる。柔らかくエレガントなタンニンは、素晴らしい風味の、長い余韻後味へと続く。

合う料理 伝統的なフィレステーキをベアルネーズソース添え、トンカツとソース、タコのグリル、赤味噌漬けサーモンとシイタケのグリル

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

畑 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレー

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー

気候 地中海性気候

地質 粘土質の下層土に、砂利質土壌

収穫 手摘み

熟成 100%フレンチ・オーク樽で22ヵ月熟成、内34%新樽

酸度 5.89g/L

PH 3.67

残糖度 1.11g/L