



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

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート 風味とテクスチャーの完璧なバランスを表現している。100年以上熟成させることができるようなストラクチャーを持ちながらも、洗練されたタンニンとフレッシュさを感じ、今日でも楽しむことができる一本。バランスに優れ、ユニークでミステリアスな、ナパ・ヴァレーを象徴するようなアイコンワイン。ユーカリ、シーダー、ミントの核となるアロマは、時間の経過とともに開花し続け、ラズベリーとレッドカラントの風味が広がる。

合う料理 肉料理、グリル料理と合う

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 CCOFオーガニック、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング

畑 / 釀造方法

テロワール 水はけの良い、様々な深さのある砂利質土壌

葡萄畠の位置 オークヴィルAVA

気候 地中海性気候

地質 沖積と水はけの良い砂利質土壌

収穫 夜間に手摘み収穫

熟成 タンクで9ヵ月熟成後、フレンチオークの新樽で36ヵ月熟成。リリースまで1年間瓶内熟成

酸度 6.90g/L

PH 3.19g/L

残糖度 2.80g/L

受賞歴

ワイン・スペクテーター 95ポイント！