



## 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・ソーヴィニオン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイasting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・ソーヴィニオン

**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 / 醸造方法

**テロワール** 水はけの良い、様々な深さのある砂利質土壌

**葡萄畑の位置** 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!