



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 プティ・シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：17°Cから20°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 開くとクレーム・ド・カシス、タバコの芳香に、土の含みを示す。フルボディ、ブラックベリー、ピングチエリー、ラズベリーのエレガントでバランスのとれた風味に、ほのかなヘーゼルナッツと乾燥したスミレを伴う。リッチなテクスチャーを持ち、骨格のあるタンニンに、素晴らしい力強い、長い余韻の後味が続く。

合う料理>ステーキ、ショートトリップなど肉料理と好相性

葡萄品種 64% カベルネ・ソーヴィニヨン、36% プティ・シラー

畑 / 酿造方法

葡萄畠の位置 ナパ・ヴァレー

気候 地中海性気候

地質?砂利質の上に粘土質の土壤

収穫?手摘み

醸造?選果し、タンクで長いマセラシオン後、カベルネ・ソーヴィニヨンは果皮と68日間、プティ・シラーは27日間発酵する

熟成?100%フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内68%新樽

酸度 4.72g/L

PH?3.70g/L

残糖度?< 1.0

受賞歴

ジェブ・ダナック 95ポイント！