



## 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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.8%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：1500ml

## 説明

本商品は1500mlのマグナムボトルです。

ティスティングノート 桑の実、ブラックチェリー、モカ、バニラ、キャラメル、イチジクのアロマが勢いよく立ち上る。シナモン、ブラックベリーパイ、ドライチェリーの風味に、しっかりとしたタンニンと素晴らしいバランスのとれた酸味を感じる。後味は長く、流れるように続く。

合う料理 ステーキ、ポーク、鴨、ローストした野菜などと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 ナパ・グリーン・ワイナリー、ナパ・グリーン・ランド、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング

希望小売価格￥24,200（税込）

## 畑 / 酿造方法

テロワール 複雑さは、ナパ・ヴァレー内の様々なアペラシオンの畑の葡萄から造ることに起因している。1/3はラザフォード・エステート・ヴィニヤード、セコイア・グロウヴ・エステート、トネラ・エステート・ヴィニヤードから造る。残りの葡萄は多くの高品質の葡萄を栽培する、信頼できる生産者より調達。多くの生産者は、何十年も一緒に仕事をしてきている。（ラザフォード、ハウエル・マウンテン、セント・ヘレナ、オーク・ノール、アトラス・ピーク、クームスヴィルなどの地域の葡萄。）

ブドウ畑の位置 ナパ・ヴァレー

気候 カベルネ・ソーヴィニヨンは、3月から11月にかけて、雨がほとんど降らない地中海性気候のナパ・ヴァレーで熟成

地質 ラザフォードAVAは、特にカベルネ・ソーヴィニヨンのテロワールで有名。水はけの良い土壌は、砂利、ローム、砂から成り、フランシスカン山脈の火山性堆積物と海洋性堆積物を含む。アペラシオンはナパ・ヴァレーの中心に位置する。

収穫 手摘み

醸造畑、房、果実、と3回選果。1-2日間コールドマセラシオンし、小さい容器で、色々な酵母といっしょに発酵する。1日2-3回ポンピングオーバーとパンチングダウンを行い、頻繁にティスティングを行う。樽でマロラクティック発酵し、3回濾引き後、瓶詰する。瓶詰め日：2019年7月（2021年春リリース）

熟成 100%フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 5.7 g/L

PH 3.76

残糖度 0.1 g/L.?

## 受賞歴

ワイン・スペクテーター 90ポイント！ジェームス・サックリング 92ポイント！ティスティング・パネル 94ポイント！