



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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：12℃から18℃

容量：375ml

説明

本商品は375mlです。

「パッション」とは、ヴィンヤードや感情などの集大成、スタイルの集合体である。この最上級のブレンドは、感情が次第に強くなる。ナパ・ヴァレーの最高のテロワールを統合し、JCBコレクションの本質を捉えた、調和のとれた特別なブレンドワイン。

テイスティングノート プラム色。ブラックベリー、カシス、アニスの魅惑的なアロマが立ち上り、刺激的で魅了される。赤と黒果実の風味が混ざり合い、ほのかなダークチョコレートとトーストの含みが加わり、エキゾチックなスパイスが強調される。官能的なタンニンが長くリッチで力強いフィニッシュへと導く。この一本がすべてを物語っている

合う料理 肉や魚料理、ステーキ、ストロングチーズなどと好相性

葡萄品種 95% カベルネ・ソーヴィニヨン、4% カベルネ・フラン、1% プティ・ヴェルド

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 温暖な気候。サン・パブロ湾から届く風や霧は、朝夕の時間帯に影響を与えるが、ヨントヴィル山が間にあるため、その影響は限定的。

地質 ほぼ完全に火山性土壌。丘陵地の岩石質ロームから沖積扇状地の砂利質ロームや玉石質ローム、谷の中心部ではより重い粘土シルト土壌まで様々な土壌が混ざる。

醸造 カベルネ・ソーヴィニヨンのタンニンは完全に熟し、ジャムのような風味や煮詰まった風味を防ぐ。果実を保護しながら熟成を促進するのがコツ。カベルネ・ソーヴィニヨンは、樹勢のバランスが他の品種よりも重要で、樹勢が強すぎると緑色の薄いワインに、弱いと硬い苦味のあるワインになる。健全な土壌、最小限の灌漑、非常に注意深い剪定と天蓋管理、葡萄樹ごとの手入れ、日照による果実の過熟を防ぐことなどが、カベルネ・ソーヴィニヨンにとって重要。