



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：15.5%

サーブ温度：16℃から17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート

親しみのある高貴なノーズ、熟したラズベリー、ブラックカラント、シガーボックスやほのかな生木のビャクダンやエルブ・ド・プロヴァンスの香りが立ち上る。初めミステリアスで魅力的な香りは、時間と空気にふれると共に展開される。濃く、層のある風味は生クリームをトッピングしたミックスベリーシュトルーデル（果物などを薄いパイ生地で巻いて焼いたお菓子）、新鮮なブラックラズベリーの含みや加糖されていない料理用チョコレートに類する柔らかなタンニンは、ニュアンスと凝縮度の後味へと移行する。まだ若いワインだが、美味な品質とクラシックなナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニオンの特徴を維持しながら優雅に展開を続けるだろう。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニオン

畑 / 醸造方法

熟成 フレンチオーク樽で15ヵ月間熟成、新樽使用率：51%

酸度 5.60g/l

残糖 0.90g/l

受賞歴

ワイン・スペクテーター 93ポイント！