



## 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 メルロー カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°Cから20°C

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**※12種類の絵柄ラベル  
ラベルはお選びいただけません。**

**ティスティングノート：**2018年ヴィンテージはナパ・ヴァレーでの通常の成熟により、エレガントでバランスの取れたカベルネ・ソーヴィニヨンを造った。深みのあるガーネットパープル色、ほのかなお香とムスクを含む。グラスの中では、イチジク、ポイセンベリー、黒と青果実の香りが展開する。フルボディでリッチ、まろやかできめ細やかなタンニンを持ち、長く香り高い後味はすばらしい新鮮味を伴う。

**合う料理：**表面をカリカリに焼いた豚バラ肉、鴨肉のコンフィと好相性。

**葡萄品種：**カベルネ・ソーヴィニヨン 84%, プティ・ヴェルド 6%, メルロー 5%, カベルネ・フラン 5%

## 畑 / 醸造方法

**熟成：**小さいフレンチ・オーク樽で、18ヶ月熟成、内14%新樽（バロン、タランソー）。残りは2回目3回目使用の樽をバランスよく使い、熟成を行う。

## 受賞歴

ロバート・パーカー 91 ポイント！