



## 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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.8%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** 濃い色合い。鮮やかなブラックチェリーとブラックベリーのアロマを示し、ベーキングスパイスと微かなチョコレートが続く。味わいは凝縮したブラックベリーの風味があり、まろやかで滑らかなタンニンを持ち、繊細なトーストしたバニラの含みを感じる。

**合う料理** ステーキやポーク、アヒル、ロースト野菜など、さまざまな料理と好相性。

**\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。**

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ナパ・ヴァレーは山脈に囲まれ、太平洋に近いことから、乾燥した地中海性気候で、高級ワイン用ブドウの栽培に最適な場所の一つ。丘の形、日当たり、標高のすべてが、ナパ・ヴァレーのアペラシオン内で独特の栽培条件を作り出している。

**収穫/ワインメイキング** 2018年ヴィンテージは、遅く長い収穫となり、豊作でもあった。絶好の天候に恵まれ、セコイア・グロウヴにとって記録的なトン数の量を得ることができた。一年は大雨と涼しい気候で始まり、結果遅い芽吹きスタートとなった。開花中の好天は、均一な結実と成熟を育み、生育期間中の気温は安定し、理想的な気候であった。温暖な気候はカベルネ・ソーヴィニヨンの生育に最高の条件をもたらし、フレッシュな果実味、適度なアルコール、バランスのとれた酸味を持つ、美しく熟した葡萄を得ることができた。鮮やかさを持つ、適度な酸味と、素晴らしくバランスのとれたワインに仕上がっている。

手摘み収穫し、除梗の前後も手作業にて選果を行う。果汁は13日間の低温浸漬を経て、セトリングし、ユニークなフランス産酵母と発酵する。毎日ポピングオーバーを行い、果皮から豊かな色合いとタンニンを得た。発酵後、ワインは樽に移し、フレンチオークでマロラクティック発酵を開始し、瓶詰めと長期熟成の前に2-3回澱引きを行った。

**熟成** フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内50%新樽

**葡萄** 果実の大半は、ラザフォードにあるセコイア・グロウヴとトネリの畑から収穫している。残りの葡萄は、渓谷全域の高品質な葡萄を生産者たちから入手：Stagecoach, Morisoli, Lamoreaux, Frediani, Hyde, Johnson, Ithaca, Usibelli, and Christian.

## 受賞歴

テイスティング・パネル 94ポイント！  
Blue Lifestyle 94ポイント！  
Press Democrat 92ポイント！  
ワイン・スペクテーター 92ポイント！  
ロバート・パーカー 91ポイント！

ジェブ・ダナック 90ポイント！