

シークレット・ブレンド by シークレット・イン ダルジェンス (2018)

9291808

シークレット・インダルジェン
ス

アメリカ



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：15%

サーブ温度：17℃から20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深みのある濃い紫色。開くとブラックカレント、カシス、ほのかなライラックのような生き生きとしたアロマが広がる。フルボディ、ブラックプラムやボイセンベリーの高い果実の風味が強調され、スパイスやハーブの層が重なり合う。引き締まったタンニンは、新鮮で長い余韻の後味へと続く。

合う料理 ポートベロマッシュルーム、ショートリブなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 87%、プティ・ヴェルド 7%、カベルネ・フラン 6%

希望小売価格¥15,290（税込）

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

地質 粘土質の上に砂利質の土壌

収穫 手摘み

熟成 100%フレンチ・オーク樽、内34%新樽で、22ヵ月熟成

酸度 5.71g/L

PH 3.67

残糖度 0.96g/L

受賞歴

ジェブ・ダナック 94ポイント！