



## 仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 16.1%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** カリフォルニアで最も古いカベルネ・ソーヴィニヨンの区画を含む、歴史あるモンテ・ロッソ・ヴィンヤードの最高の区画の中から、更に選りすぐった果実を収穫。ノーズはモンテ・ロッソの特徴であるスパイスと甘い木を示し、ほのかにスモーキーなアンチョーの芳香が加わる。熟したチェリー、カシス、プラムのコンポート煮の含みが口中を満たす。サルサパリラやキャラメリゼしたオークのニュアンスを背景に感じ、土を含む長い余韻の後味は、微かに湿った粘土を伴う。テロワールの歴史の一片をグラスに閉じ込めたよう。

**合う料理** 赤身肉、ドライエイジングビーフなどと好相性

**葡萄品種** 98% カベルネ・ソーヴィニヨン、2% プティ・ヴェルド

## 畑 / 醸造方法

### テロワール

**収穫** 2018年の夏は、太陽が降り注ぐ日中と、海の影響を受けた涼しい夜という理想的気候となった。穏やかな天候は秋まで続き、長い成長期を作り出し、優れた風味の展開と表現を可能にした。複雑味と際立ったアロマを持つ果実を収穫できた。

**醸造** 厳選されたカベルネ・ソーヴィニヨンの区画は丁寧に手摘みで収穫し、手作業で選果後、小さなオーブントップの発酵槽にグラヴィティフローで投入され、最長で5日間コールドマセレーションする。発酵後、グラヴィティフローで澱引きし、マロラクティック発酵と熟成のためにオーク樽に移す。区画ごとに数カ月間熟成し、ブレンド後更に樽熟成を行う。新樽率69%のフレンチオーク樽と新樽率19%のアメリカンオーク樽の組み合わせで28ヵ月熟成。

**熟成** 厳選されたカベルネ・ソーヴィニヨンの区画は丁寧に手摘みで収穫し、手作業で選果後、小さなオーブントップの発酵槽にグラヴィティフローで投入され、最長で5日間コールドマセレーションする。発酵後、グラヴィティフローで澱引きし、マロラクティック発酵と熟成のためにオーク樽に移す。区画ごとに数カ月間熟成し、ブレンド後更に樽熟成を行う。新樽率69%のフレンチオーク樽と新樽率19%のアメリカンオーク樽の組み合わせで28ヵ月熟成。

**酸度** 5.90g/L

**残糖度** 0.70g/L