



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

ティスト：辛口

アルコール度数：16.1%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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・ヴィニ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クと甘い木を示し、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、微妙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な気候となった。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、小さなオープ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日間コールドマセラシオンする。発酵後、グラヴィティフローで濾しきし、マロラクティック発酵と熟成のためにオーク樽に移す。区画ごとに数ヶ月間熟成し、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ヶ月熟成。

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、小さなオープ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日間コールドマセラシオンする。発酵後、グラヴィティフローで濾しきし、マロラクティック発酵と熟成のためにオーク樽に移す。区画ごとに数ヶ月間熟成し、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ヶ月熟成。

酸度 5.90g/L

残糖度 0.70g/L