



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. 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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.9%

容量：750ml

説明

テイスティングノート たっぶりのカシス、ラズベリー、デーツ、石墨のアロマが勢いよく広がり、シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ（さくらんぼチョコケーキ）、ハイビスカス・ティー、ラベンダー、ローズマリー、ココアの心地良い芳香が背景に漂う。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、カベルネ・フラン 19%、メルロー 11%

サステイナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー、ナパ・グリーン・ランド、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング

*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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール トネラ・ヴィニヤード（ラザフォード）：カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、モリソリ・ヴィニヤード（ラザフォード）：カベルネ・ソーヴィニヨン、ステージコーチ・ヴィニヤード（アトラス・ピーク）：シラー、カベルネ・フラン、フレディアーニ・ヴィニヤード（カリストガ）：カベルネ・フラン

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー

気候 山脈に囲まれ、太平洋に近いナパ・ヴァレーは、高級ワイン用葡萄栽培に最適な、乾燥した地中海性気候を享受している。丘の構成、日照、標高のすべてが、ナパ・ヴァレーのアペラシオンの中で、独特の栽培条件を生み出している。

地質 ラザフォードAVAは、ナパ・ヴァレーAVA内に位置し、カリフォルニア州ラザフォードの町を中心とする葡萄の栽培地域。特にカベルネ・ソーヴィニヨンのユニークなテロワールで知られている。水はけの良い土壌は、砂利、ローム、砂質から成り、フランスカン層群からの火山性堆積物と海洋性堆積物を含む。このアペラシオンは、ナパ・ヴァレーの中央に位置し、面積はわずか6,650エーカー（27km²）である。

収穫 手摘み収穫

醸造 2日間コールドマセラシオンし、1日2-3回ポンピングオーバーしながらフランス産酵母といっしょに低温で発酵する。樽に移し、マロラクティック発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内80%新樽

酸度 5.90g/L

PH 3.75

受賞歴

ジェブ・ダナック 93ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 92+ポイント！

ワイン・スペクテーター 91ポイント！

後続2019ヴィンテージ

ワイン・アドヴォケイト 94+ポイント！