



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.90%

サーブ温度：12°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 深紅色。ブラックチェリーと濃厚なバニラのアロマを示し、ブルーベリー、ブラックベリー、チェリーコーラ、グリルした肉が続く。継ぎ目が無くエレガントで、滑らかなタンニン、チェリーと花を含む濃い風味を伴い、微妙に焦がした砂糖とローストナッツも感じる。

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。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

サステナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー認証、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のでご了承ください。

畠 / 酿造方法

テロワール ワインの複雑さは、ナパ・ヴァレー全域から調達した、最良のアペラシオンの葡萄から生まれる。大半はラザフォードの自社畠から：セコイア・グロウヴとトネラ。残りは、渓谷全域の協力関係にある栽培農家からのもの。多くの生産者とは数十年にわたり協働している。

醸造 「偉大なワインは葡萄畠から」自社所有の葡萄を熟知し、栽培農家と緊密に連携。目標は全ての葡萄が完璧に成熟するよう、個々の葡萄樹のバランスを取ることにある。収穫期に、傷んだ房は樹に残す。収穫した全ての葡萄は選果し、除梗後、果実も1粒ずつ選別し、完璧な果実だけを発酵タンクに入れる。1-3日間コールドマセラションし、フランス産酵母を加える。発酵中は各バッチの抽出具合を微調整するために、ティスティングを行いポンピングオーバーの回数など決める。畠の表情を最大限に引き出すため、十分に表現されたと感じた段階で、果皮を取り除き、優しく圧搾。樽に移し、高級フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を完了させる。20ヵ月間ゆっくりと熟成し、瓶詰め前に状態に応じて2~3回濾過を行う。

熟成 フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内50%新樽

受賞歴

サンフランシスコ・クロニクル・ワイン・チャレンジ ダブルゴールド！

ジェームス・サックリング 92ポイント！

プレス・デモクラット・ノース・コースト・ワイン・チャレンジ 93ポイント/ゴールドメダル！

ワイン・アドヴォケイト 90ポイント！

ムンドゥス・ヴィニ(2023) シルバー！