



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 メルロー ジンファンデル プティ・シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：17°Cから20°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート ナパ・ヴァレー全域の畠から収穫された肉厚なカベルネ・ソーヴィニヨン。温暖な気候の丘陵地の葡萄と谷底の葡萄をブレンドし、この地域の多様性と複雑性を表現するワインを造る。濃い紫色。ボイセンベリー、バーボン、トーストしたバニラのアロマとキャラメルの香りが広がる。フルボディーで厚みがあり、ブラウンシュガー、ココア、マーリング・スパイス、カラントの層が口いっぱいに広がり、リッチでまろやかなタンニンが補完する。フィニッシュは長く、なめらか。

合う料理 肉料理、パスタ、しっかりした味わいの魚料理

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 88%、メルロー 8%、プティ・シラー 2%、ジンファンデル 2%

畠 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレー

葡萄畠の位置 ナパ・ヴァレー

気候 地中海性気候

地質 粘土質と砂利質土壤

収穫 手摘み

醸造 オーク樽

熟成 樽で18ヶ月熟成、内25%アメリカンオークの新樽