



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

アルコール度数：15.60%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

## 説明

テイスティングノート 曲がりくねったロシアン・リヴァー沿いで育った葡萄から造る。フルボディ、ブランブルベリー、碎いたドライハーブ、スミレのアロマがグラスから立ち上る。グラハムクラッカーのパイ生地とブラックプラムの味わいは、ドライセージとなめし革が支える。カベルネの素朴さを感じ、しっかりしたタンニンを伴い、長い土のような後味が続く。

合う料理 赤身肉、乾燥熟成肉

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

造り手情報 "ルイ・M・マルティニー・ワイナリーは、85年にわたり、ナパとソノマ・カウンティの優れたブドウ畠から、「最高の葡萄は最高のワインを造る」というシンプルで真っすぐな信条を元に、一級のカベルネ・ソーヴィニヨンを造り出してきました。今日も、長年受け継がれてきた歴史あるナパ・ヴァレーのワイナリーで、高い人気を誇るラインナップを造り続けています。

## 畑 / 釀造方法

**醸造** 葡萄は自然な酸を保つため、早朝に収穫し、区画ごとに発酵する。慎重に味わってから、ブレンドする。

**熟成** 釀造後フレンチオークとアメリカンオークを組み合わせた樽に移し、平均18ヶ月間熟成する。

**酸度** 5.70g/L

**残糖度** 0.50g/L