



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：15.6%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

ティスティングノート 深いルビー色。レッドカラント、温かいチェリー杯、白檀、カルダモン、バニラオークの芳香が広がり、豊かな味わいは、ブラックプラム、カシス、コーラの木、ココアをまぶしたトリュフを含む。豪華でエレガントな後味は、しなやかな口当たりとまろやかなタンニンのストラクチャーを伴う。

合う料理 赤身肉、熟成肉などと好相性

葡萄品種 95%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%プティ・ヴェルド

畠 / 醸造方法

収穫 2019年は、良好な湿気の多い冬のお陰で、理想的な春を迎え、日中は乾燥して温かく、夜間は風が強く霧がかかり肌寒い日が続いた。ムーン・マウンテンの斜面に見られる岩石質の火山性土壌と相まって、カベルネ・ソーヴィニヨンは完璧に生育した。

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、手作業で選果する。小さなオープントップ発酵槽にグラヴィティフローで投入され、3日間コールドマセラシオンする。発酵後、最終発酵を行うためにオーク樽に濾引きする。最終的なブレンドが決まるまで、区画ごとに別々に保管。フレンチオークとアメリカンオークを組み合わせた樽で28ヵ月間熟成を行う。

熟成 フレンチオークとアメリカンオーク樽で28ヵ月熟成

酸度 5.80g/L

残糖度 0.50g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 92-94ポイント！