



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：15.4%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ほぼ完璧なヴィンテージ。葡萄の熟成期間が長く、見事な色合いに傑出したストラクチャーを持ち、滑らかで柔らかいタンニンを感じられる逸品。

合う料理 赤身肉、ドライエイジングビーフなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

*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

気候 2019年はほぼ完璧な気象条件となり、良質な葡萄が育まれた。比較的穏やかな冬が過ぎ、長く温かい夏に恵まれた。

収穫 ロットNo.1は、象徴的なアペラシオンとモザイクのような畠、ナパ・ヴァレーの最高の山、ベンチランドの谷底の果実から造る。

熟成 36ヵ月自然乾燥させたフレンチオーク樽で21ヵ月熟成、内95%新樽

酸度 5.50g/L

pH 3.79

残糖度 0.70g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 95ポイント！

後続2021ヴィンテージ

ワイン・アドヴォケイト 94-96ポイント！