



## 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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量： 750ml

## 説明

CCOF（California Certified Organic Farmers）の有機認証を受けた、サステナブル農法で栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨン100%のワインを生産するハイツ・ワイン・セラーズの、新しいパッケージでの再登場です。1969年に最後に生産された、ロットC-91の再リリース。長い年月をかけてジョー・ハイツのメモを研究し、様々な区画のテロワールをより深く理解することで、これまでにない深みと複雑さ、そして高い熟成のポテンシャルを持つ、歴史的なキュヴェ、ロットC-91の復活です。最初のビジョン通り、オークヴィル西部、ラザフォード東部、ハウエル・マウンテン南東部、セント・ヘレナ山麓の貴重な区画から収穫し、すでに高い評価を得ているナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンよりも、さらに品質が向上しています。しかし残念ながら、数は限られています。

**テイスティングノート** ノーズはブラックベリー、スレート、鉛筆、黒スグリ、濡れた土を示す。口を含むと、洗練された滑らかなタンニンを感じる。傑出した血筋を表す、ミディアムからフルボディの逸品。

**合う料理** 牛肉、グリルした料理などと好相性

**葡萄品種** 100%カベルネ・ソーヴィニヨン

**認証** CCOF（オーガニック）/フィッシュ・フレンドリー・ファーミング認証

**\*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

**葡萄畑の位置** オークヴィル、ラザフォード、セント・ヘレナ、ハウエル・マウンテン

**気候** 地中海性気候

**地質** 水はけの良い沖積土壌

**収穫** 手摘み

**熟成** 新樽と古樽で3年間熟成、瓶詰めし1年後にリリース

**酸度** 0.40g/L

**PH** 3.50

**残糖度** 2.60g/L

## 受賞歴

**ジェームス・サックリング** 97ポイント！

**ワイン・アドヴォケート** 94+ポイント！

**ワイン・スペクテーター** 94ポイント！

**後続2021ヴィンテージ**

**デキャンター誌** 98ポイント！