



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：14.0%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

CCOF (California Certified Organic Farmers) の有機認証を受けた、サスティ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。

ティスティングノート ノーズはグラックベリー、スレート、鉛筆、黒スグリ、濡れた土を示す。口に含むと、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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 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・アドヴォケイト 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！