



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / パソ・ロブレス

原産地呼称：アメリカ / A.V.A.パソロブレス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン シラー プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

赤身の肉に合うカリフォルニアワイン

ラヴァンチュールの格言「ラヴァンチュールは、ボルドーとローヌが出会う場所」を体現しているような、クラシックスタイルのワイン。オプティマスはラヴァンチュールが造った最初のワインで、シグネチャーブレンドとして知られている。若いうちから飲めて、価格も手ごろ。ラヴァンチュールワインのラインアップへの、完璧な導入となるワインです。

テイスティングノート「素晴らしく芳醇で、熟したチェリーやベリーが広がり、花と柑橘類を伴う。ミディアムからフルボディの味わいが口中を心地良く満たし、洗練したタンニンに柔らかい余韻のフィニッシュへと導かれる。最もバランスの取れた、見事な出来栄のラヴァンチュールだと思う。すぐに飲んでも愉しめ、また2-3年のセラー熟成もおすすめ」by ジェームス・サックリング

葡萄品種 シラー 57%、カベルネ・ソーヴィニヨン 31%、プティ・ヴェルド 12%

※ラヴァンチュールの畑で栽培した葡萄100%使用

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩

葡萄畑の位置 AVAパソ・ロブレス

気候 温暖な日中と冷涼な夜間。十分な降雨に恵まれている区画。

地質 石灰岩

収穫 手積み

醸造/熟成 89%新樽、11%1年使用樽でマロラクティック発酵後14ヵ月熟成

受賞歴

ジェームス・サックリング 96ポイント！

ジェブ・ダナック 94ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 92ポイント！