



## 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：14.9%

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** 赤色。ブラックチェリーにクリーミーなバニラが混ざった、表情豊かなノーズを示す。ブルーベリー、ブラックベリー、チェリーコーラ、グリルした肉のアロマが続く。口に含むと継ぎ目の無い、エレガントさを感じ、タンニンはシルクのように滑らかで、凝縮したチェリー、花の含みに、ほのかに焦がした砂糖とローストナッツが加わる。今すぐ飲める、また10年程の熟成も可能。

**合う料理** ステーキやポーク、アヒル、ロースト野菜など、さまざまな料理と好相性。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

サステナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー認証、ナパ・グリーンランド、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング<sup>®</sup>

\*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のでご了承ください。

## 畠 / 酿造方法

**テロワール** 比較的穏やかなヴィンテージで、若干の湿度とシーズン終盤の暑さのスパイクが散見され、収量は平均に近いレベルだった。冬に大雨が降り、その後春にわたり雨が数回続き、早熟品種の飛散を助長した。夏の天候は穏やかで理想的だったが、6月に異常な湿度があり、8月と9月下旬に数日間にわたって38°Cを超える猛暑に見舞われた。それによりタンニンを素早く展開し、みずみずしさと寛大な果実味をもたらした。

**葡萄畠の位置** ワインの複雑さは、ナパ・ヴァレー全体から調達している葡萄から生み出されている。葡萄の大半はラザフォードの自社畠から：セコイア・グロウヴとトネラ。残りの葡萄は、渓谷全域の協力関係にある栽培農家からのもの。生産者の多くとは数十年にわたり関係を築いている。葡萄は以下の畠から調達：ステージコーチ（アトラス・ピーク）、モリゾーリ（ラザフォード）、ラモロー（オークノール）、フレディアーニ（カリストガ）、ハイド（カーネロス）、ジョンソン（ヨントヴィル）、イサカ（ラザフォード）、ウシベリ（ラザフォード）、クリスチャン（クームスヴィル）。

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 偉大なワインは葡萄畠から始まる。ワイナリーの自社畠を熟知し、栽培農家と緊密に連携している。全ての葡萄の房が完璧に成熟するよう、個々の葡萄樹のバランスを取る。収穫期に、傷んだ房は葡萄樹に残す。全ての房を手作業で選果と除梗し、果実を1粒ずつ選別し、完璧な果実だけを発酵タンクに入れる。フランス産酵母を投下する前に、果実は1~3日間コールドマセラシオンする。ポンピングオーバーしながら、すべてのロットの抽出を微調整するために、発酵中にはティスティングを行う。目標は畠の表情を最大限に引き出すこと。ワインの個性が十分に表現されたと感じたら、果皮を取り除き、優しく圧搾する。ワインは樽に移し、フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を完了する。20ヶ月間ゆっくりと熟成し、瓶詰め前にワインの状態に応じて2~3回濾過を行う。

**熟成** フレンチオーク樽で20ヶ月熟成、内50%新樽

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント！

後続2021ヴィンテージ  
ワイン・エンスージアスト 93ポイント！  
ジェームス・サックリング 92ポイント！  
デキャンター 92ポイント！  
ワイン・スペクテーター 91ポイント！  
リサ・ペロッティ・ブラウン 91ポイント！  
ジェブ・ダナック 91ポイント！  
ワイン・アドヴォケイト 90ポイント！  
ソム・ジャーナル（アメリカのワイン業界誌） 95ポイント