



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 メルロー ジンファンデル プティ・シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：17°Cから20°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート ナパ・ヴァレー全域の畠から収穫された肉厚なカベルネ・ソーヴィニヨン。温暖な気候の丘陵地の葡萄と谷底の葡萄をブレンドし、この地域の多様性と複雑性を表現するワインを造る。濃い紫色。ノーズはグラスから漂い、レッドカラントとカシスを伴い、ほのかななめし革、シーダー、スペイスによる土っぽさが加わる。口に含むとブラックベリー、カラント、プラウンシューの層がはじけるように広がる。後味は長く滑らかで、リッチでまろやかなタンニンが補完する。

合う料理 肉料理、パスタ、脂ののった魚料理

葡萄品種 93% カベルネ・ソーヴィニヨン、4% メルロー、2% プティ・シラー、1% ジンファンデル

畠 / 釀造方法

葡萄畠の位置 ナパ・ヴァレー

気候 地中海性気候

地質 沖積粘土ローム質土壌

収穫 手摘み

醸造 オーク樽

熟成 オーク樽とステンレスタンクで約22ヶ月熟成