



## 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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：15.50%

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 レンガ色の縁を持つ深紅色。カラント、ブラックベリー、ブルーベリー、アニス、ラベンダー、ブリオッシュの芳香が立ち上る。ベリーパイ、サルサパリラ、コーラ、カシスが包み込み、ミッドパレットにかけて骨格のある重厚な味わいが広がる。噛み応えのあるタンニンと紅茶や焼いたチョコレートが続き、甘いオークの心地よい後味で締めくくる。

合う料理 赤身肉、ステーキ、パスタ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、マルベック、メルロー、プティ・ヴェルド

## 畑 / 醸造方法

熟成 フレンチオーク樽で16ヶ月熟成、内52%新樽

酸度 6.00g/L

PH 3.52 - 3.92

残糖度 1.00g/L

## 受賞歴

後続2021ヴィンテージ  
ワイン・アドヴォケイト 91-93 ポイント！