



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

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 深いルビー色。トーストココナッツ、カラメル、焼きチェリー、イチジク、ローリエの芳香に導かれる。口に含むと、チェリーパイフィリング、プラム、オールスパイス、グラハムクラッカーを含む、フルボディの味わいに魅了される。柔らかいストラクチャーのタンニンを持ち、長くバランスの取れた、しなやかで滑らかなフィニッシュが続く。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 92%、マルベック 4%、カベルネ・フラン 4%

\*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。

## 畑 / 醸造方法

醸造/熟成 手摘みし、手作業で厳選後小さいオープントップ発酵槽で3日間コールドマセラシオンする。フレンチオーク樽（73%新樽）とアメリカンオーク樽（14%新樽）で約28ヵ月熟成。

酸度 1.30g/L

PH 3.57

残糖度 6.20g/L