



## 仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 輝きのある深紅色。熟したカシス、プラム、チョコレートの芳香を示し、素晴らしく調和したシーダーを背景に感じ、バランスの取れたオークのブーケを含む。まろやかでジュシーなタンニンが、長い余韻の後味を支える。

**合う料理** 和牛、濃厚パスタ、鴨などと好相性

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン

\*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

**テロワール** 古代の海岸の土壌

**葡萄畑の位置** マクラーレンヴェイル

**気候** 地中海性気候

**地質** 粘土の上に砂質とローム土壌

**収穫** 機械

**醸造** 収穫は冷涼な夜間に行い、除梗後、8-13日間果皮と一っしょに発酵する。压榨後マロラクティック発酵する

**熟成** オーク樽で18ヵ月熟成、内21%新樽、残りは1-4回使用したフレンチとアメリカンオーク樽で熟成