



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / パソ・ロブレス

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. パソロブレス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン シラー プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：15.5%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

赤身の肉に合うカリフォルニアワイン

ラヴァンチュールの格言「ラヴァンチュールは、ボルドーとローヌが出会う場所」を体現しているような、クラシックスタイルのワイン。オプティマスはラヴァンチュールが造った最初のワインで、シグネチャーブレンドとして知られている。若いうちから飲めて、価格も手ごろ。ラヴァンチュールワインのラインアップへの、完璧な導入となるワインです。

テイスティングノート レッドやブラックチェリー、炭火、タイム、スミレの芳香が広がる。フルボディだが軽やかな味わいを感じ、ジューシーな酸味と噛み応えのあるタンニンを補完する。多層で長い余韻のフィニッシュへと導かれる。

合う料理 赤身肉、スパイスの効いた料理などと好相性

葡萄品種 シラー 58%、カベルネ・ソーヴィニヨン 31%、プティ・ヴェルド 11%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 AVA/パソ・ロブレス

気候 温暖な日中と冷涼な夜間。十分な降雨に恵まれている区画。

地質 石灰岩

収穫 手摘み

醸造 樽でマロラクティック発酵する

熟成 フレンチオーク樽で14ヵ月熟成、内65%新樽、35%1年使用樽

酸度 6.50g/L

PH 3.72

残糖度 0.10g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 95ポイント！

ジェームス・サックリング 94ポイント！

ジェブ・ダナック 92ポイント！