



## 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℃から20℃

容量：750ml

## 説明

### 【商品情報】

- ・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
- ・クール便配送のため、宅配ボックスはご利用いただけません。
- ・ギフト用の商品のため、化粧箱に梱包されております。
- ・熨斗対応可能商品です。

ご利用を希望される場合、ご注文時コメント欄に熨斗をご希望の旨と「結び・上部表書き内容・下部のお名入れ内容」の3つをご入力ください。無地熨斗の場合は、結びをご指定のうえ「無地熨斗」とご記載ください。

※熨斗をご希望の場合、作成作業のため最短日出荷はお承り致しかねます。

必ず最短日から+1日後より配送指定日をご選択ください。

もし最短日を選択された場合は、指定日翌日の配送となります。ご了承ください。

### リパティー カベルネ・ソーヴィニヨン (2021) 1本

テイスティングノート ナパ・ヴァレーの良質な畑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、ほのかなめし革、シーダー、スパイスによる土っぽさが加わる。口を含むとブラックベリー、カラント、ブラウンシュガ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 85% カベルネ・ソーヴィニヨン、7% メルロー、4% プティ・シラー、4% プティ・ヴェルド

## 畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 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ヵ月熟成