



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

ティスト：辛口

アルコール度数：14.2%

サーブ温度：16°Cから19°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ベリー系果実の生き生きとしたノーズは、シーダーのようなオークの含みが補完し、芳醇な香りを生み出している。ミディアムボディの味わいは、カシスとチョコレートの風味を示し、ほのかなタバコのニュアンスとマッチしている。洗練されたミッドパレット、柔らかなタンニンと鮮やかな酸味が余韻の長い後味へと導く。

合う料理 しっかりした肉料理などと好相性

葡萄品種 90%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%メルロー、5%プティ・ヴェルド

オーガニック認証 ACO認証

畑 / 醸造方法

テロワール 樹齢30年の葡萄樹は、風通しを良くするために広く植えられ、病害の影響を最小限に抑え、ドリップ灌漑を行い、低収量。豊かな風味と葡萄品種を表現している。

気候 温暖で乾燥した気候

地質 有機栽培に最適な肥沃な土壌

収穫 すべて除梗し、オープンタンクと蓋つきタンク、両方で発酵する。

醸造 すべて除梗し、オープントップタンクと蓋つきタンクで発酵する。最大限の果実味を表現するために、オークを使わず醸造する。3-4年以上使用のフレンチオーク樽で熟成後、ブレンドする。

熟成 3-4年使用したフレンチオーク樽で熟成する

酸度 6.51g/L

PH 3.65g/L

残糖度 1.24g/L

受賞歴

サム・キム 90ポイント！