



## 仕様

地域：オーストラリア / ハンター・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

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：18℃から20℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ルビー色を帯びた濃い赤色。ノーズはカシス、スパイス、ダークチョコレートを示す。フルでたっぷりの味わいを感じ、熟したダークベリーと柔らかく滑らかなタンニンを伴い、長くドライなフィニッシュへと続く。

**合う料理** ローストしたラムなど合う

**葡萄品種** 100%カベルネ・ソーヴィニヨン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 土壌は石灰岩層の下層にあり、主に破碎性ローム土壌

**葡萄畑の位置** アイロン・パーク、ポコルビン・ハンター・ヴァレー

**気候** 地中海性気候に似ており、春と夏には穏やかな日が多く、秋と冬には爽やかな夜が続く。

**地質** 砂、シルト、粘土が混ざる土壌

**収穫** 機械

**醸造** 破碎と除梗後、オープントップ発酵槽で酵母といっしょに7日間発酵する。圧搾後ステンレスタンクに移し、マロラクティック発酵を行う。小中のフレンチオーク樽に澱引きし、14ヵ月熟成し、ブレンド後瓶詰する。

**熟成** フレンチオーク樽で12ヵ月熟成後、セラーで3-5年貯蔵する

**酸度** 6.30g/L

**PH** 3.62

**残糖度** 3-5 g/L