



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：13.1%

サーブ温度：14°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深いルビー色。果実とスパイクが特徴的。ブラックベリー、ブラックチェリー、キャラメルのアロマを示す。プラム、ブラックベリー、キャラメルのジューシーな風味を感じる。素晴らしいバランスに、心地よい酸味と柔らかいタンニンを持ち、長く滑らかな後味が続く。

合う料理 グリル肉、しっかりしたパスタ、ハンバーガーなどと好相性。また、ブリーやチーズ、チョコレートのデザートなどとも合う。

葡萄品種 76.1% カベルネ・ソーヴィニヨン、8.8% ルビーレッド, 7.9% ルビー・カベルネ、4.0% ブティ・シラー、1.8% シャルドネ、0.9% ジンファンデル、0.5% その他赤品種葡萄

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 カリフォルニアのセントラル・ヴァレーとセントラル・コーストのアペラシオン内の厳選された葡萄畠から造る。ラザフォード・ランチ・ワイナリーでナパ・ヴァレーのワインメーカーが醸造し、瓶詰を行う。ワインは品種の特徴や風味を忠実に表現している。ディリーワインに最適。

気候 カリフォルニア全域で、2021年の収穫期は高品質な果実を育んだ。降雨が多いスタートでしたが、暑さが少々続き、生育期間が長く、素晴らしい風味とバランスのとれた酸を持つ高品質の葡萄が収穫できた。

酸度 6.00g/L

PH 3.7 g/L

残糖度 4.50g/L

受賞歴

後続2022ヴィンテージ
サクラアワード2024 シルバー！