



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 カベルネ・フラン ブティ・ヴェルド マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14.9%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ブラックベリーコブラ、プラム、カシスの含みが開き、フレッシュなタバコ、タマリンド、ほのかなバニラ、キャラメリゼした黒果実が続く。口に含むと滑らかで生き生きとしていて、ミディアムからフルボディのテクスチャー、ウエイト、ラズベリー、チェリー、ブラックプラムの風味が表れ、柔らかい赤と黒の核果を伴う。長い垂涎な後味が続き、チェリーやダークカカオパウダーを含む。

合う料理 ステーキやポーク、アヒル、ロースト野菜など、さまざまな料理と好相性。

葡萄品種 81% カベルネ・ソーヴィニヨン、9% カベルネ・フラン、7% メルロー、2% マルベック、1% ブティ・ヴェルド

サスティナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー、ナパ・グリーンランド、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畠 / 醸造方法

テロワール 比較的穏やかなヴィンテージで、若干の湿度とシーズン終盤の暑さのスパイクが散見され、収量は平均に近いレベルだった。冬に大雨が降り、その後春にわかつ雨が数回続き、早熟品種の飛散を助長した。夏の天候は穏やかで理想的だったが、6月に異常な湿度があり、8月と9月下旬に数日間にわたって38°Cを超える猛暑に見舞われた。それによりタンニンを素早く展開し、みずみずしさと寛大な果実味をもたらした。

葡萄畠の位置 ワインの複雑さは、ナパ・ヴァレー全体から調達している葡萄から生み出されている。葡萄の大半はラザフォードの自社畠から：セコイア・グロウヴとトネラ。残りの葡萄は、渓谷全域の協力関係にある栽培農家からのもの。生産者の多くは数十年にわたり関係を築いている。葡萄は以下の畠から調達：ステージコーチ（アトラス・ピーク）、モリゾーリ（ラザフォード）、ラモロー（オークノール）、フレディアーニ（カリストガ）、ハイド（カーネロス）、ジョンソン（ヨントヴィル）、イサカ（ラザフォード）、ウシベリ（ラザフォード）、クリスチャン（ケームスヴィル）。

収穫 手摘み収穫

醸造 偉大なワインは葡萄畠から始まる。ワイナリーの自社畠を熟知し、栽培農家と緊密に連携している。全ての葡萄の房が完璧に成熟するよう、個々の葡萄樹のバランスを取る。収穫期に、傷んだ房は葡萄樹に残す。全ての房を手作業で選果と除梗し、果実を1粒ずつ選別し、完璧な果実だけを発酵タンクに入れる。フランス産酵母を投下する前に、果実は1~3日間コールドマセラシオンする。ポンピングオーバーしながら、すべてのロットの抽出を微調整するために、発酵中にはティスティングを行う。目標は畠の表情を最大限に引き出すこと。ワインの個性が十分に表現されたと感じたら、果皮を取り除き、優しく圧搾する。ワインは樽に移し、フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を完了する。20ヶ月間ゆっくりと熟成し、瓶詰め前にワインの状態に応じて2~3回濾過を行なう。

熟成 フレンチオーク樽で20ヶ月熟成、内50%新樽

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 93ポイント！

ジェームス・サックリング 92ポイント！

デキャンター 92ポイント！

ワイン・スペクテーター 91ポイント！
リサ・ペロッティ・ブラウン(ワイン・インデペンデント) 91ポイント！
ジェブ・ダナック 91ポイント！
ワイン・アドヴォケイト 90ポイント！
ソム・ジャーナル (アメリカのワイン業界誌) 95ポイント