



## 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 プティ・ヴェルド マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：15.5%

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** 紹介したる紫がかったルビーの縁に、濃い深紅色。ノーズはボイセンベリージャム、スミレ、ブルーベリーチョコレートを示し、オレンジ、石墨、ブリオッシュの芳香を伴う。口に含むと、鮮やかなミッドパレットが表れ、カシス、ブラックベリー、ベーキングスペイスをしっかりと感じる。包み込むようなテクスチャーを持ち、石灰質でドライなタンニンに、長い余韻のフィニッシュで締めくくられる。

**合う料理** 赤身肉、ステーキ、パスタ、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、マルベック、メルロー、プティ・ヴェルド

\*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。

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畠の位置** ナパ・ヴァレーワインでボルドースタイルの5品種すべてを組み合わせたワインは希少。パピヨンは長年にわたり、この特別なスタイルに注力してきた。カベルネ・ソーヴィニヨンの力強さと格調に、メルローの豊かさ、カベルネ・フランのスパイシーさ、マルベックの深み、そしてプティ・ヴェルドのなめらかさが見事に調和している。畠は、ステージ・コーチ・ヴィニヤード、インディアン・ジョー、モリソリ・ヴィニヤード、ムーン・マウンテンのモンテ・ロッソ・ヴィニヤードなどを含む。

**熟成** フレンチオーク樽で13ヵ月熟成、内44%新樽

## 受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 91-93 ポイント！