



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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

ハイツの単一畠の中で、ヴィンテージを最もよく表現できる区画から、他のハイツワインと同様にすべて夜間に手摘みで収穫しブレンドしているハイツの代表作。カベルネ・ソーヴィニヨン100%。4つのテロワール/AVAのブレンドにより葡萄品種の一貫性を保ち、毎年真のテロワールを的確に表現している。

ティスティングノート 凝縮した黒果実を表す、ピュアでバランスの取れた一本。スミレ、季節の花、レッドカラント、石墨、上質なスパイスを示し、ほのかなオレンジも感じる。ミディアムからフルボディの、芳醇なニュアンスが漂う。深い黒スグリやブラックベリーの風味に、親しみやすくまろやかなテクスチャーが加わり、力強く滑らかで引き締まったタンニンが支える。ほのかなミントとダークチョコレートが際立ち、長い余韻のフィニッシュまで続く。

合う料理 ビーフ、ポーク、チキン、マグロ、サーモン、マッシュルーム、特にグリルやローストした料理などと良く合う。また柿、ザクロ、カシスなどのプリザーブドフルーツを使った料理、デミグラスやクーリーの料理、ハーブで調理した料理、ロースト野菜などと好相性。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

認証 CCOF Organic

*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 複数の自社畠から収穫した葡萄から造る、バラエティに富んだ一本。

葡萄畠の位置 AVAラザフォード、オークヴィル、ハウエル・マウンテン、オークノール

気候 地中海性気候

地質 様々な土壤

収穫 夜間に手摘み収穫

醸造