



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

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：14.0%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのある深紅色。熟したカシス、プラム、チョコレートの芳香を示し、素晴らしく調和したシーダーを背景に感じ、バランスの取れたオークのブーケを含む。まろやかでジュシーなタンニンが、長い余韻の後味を支える。

合う料理 和牛、濃厚パスタ、じっくりと煮込んだ鴨肉などと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

*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

テロワール 古代の海岸の土壌

葡萄畑の位置 マクラーレンヴェイル

気候 地中海性気候

地質 粘土の上に砂質とローム土壌

収穫 機械

醸造 収穫は冷涼な夜間に行い、除梗後、8-13日間果皮といっしょに発酵する。圧搾後マロラクティック発酵する

熟成 オーク樽で18ヵ月熟成、内21%フレンチオークの新樽、残りは1-4年使用のフレンチとアメリカンオーク樽で熟成