



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：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 見事なストラクチャーを持つ、ミディアムからフルボディの美味しい一本。口に含むと、エレガントな美味しさに魅了される。ブラックベリージャム、黒胡椒、タバコを含む、垂涎のフィニッシュは長く残る。

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 カベルネ・ソーヴィニヨン 82%、カベルネ・フラン 7%、メルロー 7%、マルベック 2%、プティ・ヴェルド 2%

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 / 酿造方法

気候 山脈に囲まれ太平洋の恩恵を受け、葡萄栽培に最適な乾燥した地中海性気候に恵まれているナパ・ヴァレー

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。生産者の多くと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（クームスヴィル）。

地質 火山性堆積物と海洋性堆積物を含む砂利、ローム、砂が混ざる水はけの良い土壤

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。

熟成 フレンチオーク樽で熟成、内60%新樽。瓶詰め前に2回濾過引きます。

酸度 6.10g/L

PH 3.73