



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.9%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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。

## 畑 / 醸造方法

**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

**葡萄畑の位置** 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畑から：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。葡萄は以下の畑から調達：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壌

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 偉大なワインは葡萄畑から始まる。ワイナリーの自社畑を熟知し、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日間コールドマセレーションする。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、発酵中にはテイスティングを行う。目標は畑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、優しく压榨する。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回澱引きする。

**酸度** 6.10g/L

**PH** 3.73