



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 シラー プティ・シラー マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：15.20%

サーブ温度：室温

容量：750ml

説明

ティスティングノート ノーズはシナモン、クローブ、クリスマスケーキのスパイシーさを示し、ドライカラント、碎いた石、挽きたてのコーヒーのニュアンスが加わる。柔らかく芳醇な口当たりが広がり、ミッドパレットは濃厚。コーヒーとドライレッドフルーツを含む、しっかりと長い余韻のフィニッシュが続く。

合う料理 グリルステーキ、チーズ、そのままでも愉しめる

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 90%、プティ・シラー 6%、シラー 3%、マルベック 1%

*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

気候 地中海性気候

土壤 粘土質ローム、花崗岩、砂質、沖積土壌が混ざる

収穫 手摘み

醸造 1日2回ポンピングオーバーしながら、区画ごとに10-12日間発酵。たっぷりとタンニンを抽出後圧搾する。

熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で15ヶ月熟成、内55%新樽

酸度 6.28g/L

PH 3.7

残糖度 1.19g/L