



## 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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：12°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 口に含むと、ブラックチェリーとカシスの魅惑的な風味が広がり、心地よいベーキングスパイスとバニラの芳香がアクセントとなり、爽やかな酸味がバランスを取っている。

**合う料理** フィレミニョンにマッシュルームのソテー添え、サイドにクリーミーなガーリックマッシュポテト、リブアイにブルーチーズのコンポート添え、サイドにカリッとしたフリット、フラットアイロンステーキにクリーミーなリゾットとグリルしたアスパラガス添えなどと好相性。

**葡萄品種** 95% カベルネ・ソーヴィニヨン、3% メルロー、2% カベルネ・フラン

\*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** ナパ・ヴァレーのセント・ヘレナの中心部とハウエル・マウンテンの東側に位置する2つの畑から収穫する

**気候** 地中海性気候

**土壤** セント・ヘレナ-扇状地、ハウエル・マウンテン-火山性/赤土土壤

**収穫** 手摘み

**醸造/熟成** フレンチオーク樽で20ヵ月熟成

酸度 5.98g/L

PH 3.73

残糖度 4.89g/L