



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

ティスト：辛口

アルコール度数：15.2%

サーブ温度：14°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 濃く滑らかな色調。魅惑的なノーズは、キイチゴ、ダークチェリー、グラハムクラッカーが際立ち、濃厚で香り高いニュアンスが広がる。口に含むと、柔らかくジューシーなタンニンに、バニラ、トーストしたオーク、甘い黒果実が加わり、とても深く複雑。ほのかなカシスやプラムの果皮が、リッチな層をもたらし、ローリエやセージのハーブは爽やかで洗練したタッチを与えている。それぞれの要素が見事に組み合わさり、親しみやすく魅力的で、果実のバランスと美味しい風味が続く。

合う料理 骨付きカルビ、チキンのトスタークなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー

*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

収穫 手摘み収穫

醸造 4日間コールドマセラシン後、マセラシオンと発酵を21日間行う。

熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で18ヶ月熟成、内45%新樽

酸度 5.80g/L

PH 3.75

残糖度 0.60g/L