



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. 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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：13℃から18℃

容量：750ml

説明

カシスやチョコレートを思わせる豊かな味に、肉や熟成チーズが好相性

テイスティングノート 深みのあるダークフルーツ、カシス、黒スグリ、ブラックチェリー、シーダーの表情豊かなアロマが開く。しっかりとして多層な味わいが広がり、オークのスパイス、バニラ、石墨が感じられ、背景のアーシーさが支える。カシスとダークチョコレートの豊かな風味に、上質なタンニンと素晴らしく溶け込んだオークがバランスを取り、長くエレガントな余韻が続く。

合う料理 ローストやグリル肉、ロースト野菜、熟成ハードチーズ、ダークチョコレートのデザートなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

認証 カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング・アライアンス

*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

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー

気候 地中海性気候

地質 沖積と砂利質ロームが混ざる土壤

収穫 機械

醸造 ステンレスタンクで14-21日間ポンピングオーバーしながら発酵。マロラクティック発酵する。

熟成 オーク樽で12-15ヵ月熟成、内30%新樽（65%フレンチオーク、35%アメリカンオーク樽）

酸度 5.37g/L

PH 3.72

残糖度 2.50g/L