



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 シラー プティ・シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：15.2%

サーブ温度：14℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃く滑らかな色調。リッチなテクスチャーを持ち、柔らかく滑らかな口当たりが広がる。バランスの取れた酸が程よいテンションを与えており、フレンチオークが全体を和らげ、ブラックベリーやブルーベリーなどの果実味豊かな風味をしっかりと支えている。完熟したタンニンが感じられる、力強い一本。

合う料理 骨付きカルビ、チキンのトスターダなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 65%、シラー 15%、プティ・シラー 10%、マルベック 10%

*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 品種ごとに醸造。回数は増やしつつ、短時間のポンピングオーバーを繰り返し、最適な成分を抽出し、理想的なバランスを得る。

熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成、内65%新樽

酸度 6.42g/L

PH 3.60

残糖度 0.30g/L