



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 プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：16℃から20℃

容量：750ml

説明

※12種類の絵柄ラベル
ラベルはお選びいただけません。

テイスティングノート：2018年ヴィンテージはナパ・ヴァレーでの通常の成熟により、エレガントでバランスの取れたカベルネ・ソーヴィニオンを造った。深みのあるガーネットパープル色、ほのかなお香とムスクを含む。グラスの中では、イチジク、ボイセンベリー、黒と青果実の香りが展開する。フルボディでリッチ、まろやかできめ細やかなタンニンを持ち、長く香り高い後味はすばらしい新鮮味を伴う。

合う料理：表面をカリカリに焼いた豚バラ肉、鴨肉のコンフィと好相性。

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 84%、プティ・ヴェルド 6%、メルロー 5%、カベルネ・フラン 5%

畑 / 醸造方法

熟成：小さいフレンチ・オーク樽で、18ヵ月熟成、内14%新樽（パロン、タランソー）。残りは2回目3回目使用の樽をバランスよく使い、熟成を行う。

受賞歴

ロバート・パーカー 91 ポイント！