



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

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(%)：14.5%

サーブ温度：17℃から19℃

容量：750ml

説明

テイastingノート： 深紅がかった豊かでリッチな赤色。熟したカシス、プラム、チョコレート、背景によく調和したバランスのとれたシーダーを伴う。リッチで豪華な果実味。まろやかなタンニンはジュシーで、長く続く。リリース時には生き生きとした魅力があり、10年以上の熟成でさらに複雑さを増す組成を持つ。

合う料理： プライム和牛肉、濃厚なパスタ、スロークックした鴨などと好相性。

葡萄品種： 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

気候： 地中海性気候

土壌： 粘土質土壌の上に、砂と黒土のローム層土壌が重なる。

収穫： 夜に機械収穫

醸造： 冷涼な気温の夜間に収穫後、除梗し、8-13日間スキンコンタクトで発酵を行う。約6%のカベルネ・フランをカベルネ・ソーヴィニヨンと一緒に発酵させることで、果実味の輪郭を強調し、まろやかな味わいにする。圧搾とマロラクティック発酵後、主にフレンチ・オーク樽（21%新樽）に入れ、数回澱引きを行う。2019年1月にブレンド後、オーク樽に戻し、さらに14ヶ月間熟成を行う。

熟成： 1年から4年の古樽で18ヶ月熟成、内21%新フレンチ・オーク樽

酸度： 6.48g/L

PH： 3.53

残糖度： 0.36g/L

受賞歴

ハリデー・オーストラリアン・ワイン・コンパニオン 92ポイントシルバー！
ザ・リアル・レヴュー 89ポイント！