



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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：15.5℃から18℃

容量：750ml

説明

CCOF (California Certified Organic Farmers) の有機認証を受けた、サステイナブル農法で栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨン100%のワインを生産するハイツ・ワイン・セラーズの、新しいパッケージでの再登場です。1969年に最後に生産された、ロットC-91の再リリース。長い年月をかけてジョー・ハイツのメモを研究し、様々な区画のテロワールをより深く理解することで、これまでになく深い深みと複雑さ、そして高い熟成のポテンシャルを持つ、歴史的なキュヴェ、ロットC-91の復活です。最初のビジョン通り、オークヴィル西部、ラザフォード東部、ハウエル・マウンテン南東部、セント・ヘレナ山麓の貴重な区画から収穫し、すでに高い評価を得ているナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンよりも、さらに品質が向上しています。しかし残念ながら、数は限られています。

テイastingノート 香り高いセージ、ローズマリー、ハム、黒胡椒を示すこのキュヴェは、他とあきらかに違う。

葡萄品種 100%カベルネ・ソーヴィニヨン

希望小売価格 ¥20,130 (税込)

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー

収穫 2012年以来最後の干ばつの影響を受けたこのヴィンテージは、生育期が早く始まり、深刻な猛暑もなく、夏の理想的な天候の間、安定した成長を遂げることができた。終盤に気温が上昇したため、悪天候によるストレスを受けることなく、葡萄は完璧に熟すことができた。

受賞歴

ジェームス・サックリング 96ポイント！ワイン・スペクテーター 93ポイント！