



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 プティ・シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：17℃から20℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 開くとクレーム・ド・カシス、タバコの芳香に、土の含みを示す。フルボディ、ブラックベリー、ピングチェリー、ラズベリーのエレガントでバランスのとれた風味に、ほのかなヘーゼルナッツと乾燥したスマイルを伴う。リッチなテクスチャーを持ち、骨格のあるタンニンに、素晴らしく力強い、長い余韻の後味が続く。

合う料理 ステーキ、ショートリブなど肉料理と好相性

葡萄品種 64% カベルネ・ソーヴィニヨン、36% プティ・シラー

希望小売価格¥44,550 (税込)

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 砂利質の上に粘土質の土壌

収穫 手摘み

醸造 選果し、タンクで長いマセラシオン後、カベルネ・ソーヴィニヨンは果皮と68日間、プティ・シラーは27日間発酵する

熟成 100%フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内68%新樽

酸度 4.72g/L

PH 3.70g/L

残糖度 < 1.0

受賞歴

ジェブ・ダナック 95ポイント!