



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・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.90%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 紫色のエッジに、濃いルビー色。ボイセンベリー、ブラックチェリー、ブラックベリー、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリーのピュアな華やかなアロマを示し、風味は順を追って表れ、青と赤果実が加わり、ココア、ブラックオリーブ、セージの含みを伴う。リッチな層を持ち、鮮やかな力強さを感じる。素晴らしくバランスが取れていて、味わい深い長い余韻が続く、見事なヴィンテージ。

合う料理 照り焼き肉、ローストした鴨とオレンジソース、ビーフシチュー、ラムラック

葡萄品種 96%カベルネ・ソーヴィニヨン、4%プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

テロワール カリストガ、クームズヴィル、オークヴィル、ラザフォード、スタッグスリープ、セントヘレナ、ヨントヴィル

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー

気候 ミクロ・クリマ

地質 様々な土壌

収穫 手摘み

醸造 様々な畑の区画から造るブルー・プリントは、それぞれの葡萄に合った醸造を行う。すべてステンレススチールタンクで発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で17ヶ月熟成、内45%新樽

酸度 5.80g/L

PH 3.93g/L

残糖度 3.60g/L

受賞歴

ロバート・パーカー 92-94ポイント！