



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

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(%)：13.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

カリフォルニア・ローダイよりコスバ抜群のクレイ・クリーク・カベルネ

カリフォルニアといえば、ナパが有名だが、実は多くのナパの生産者がローダイ(Lodi)のカベルネをワインに使用している。それは、ローダイでつくられるぶどうがすばらしい品質とボリューム感ある味わいだから。地中海性気候の、長く暖かい夏の日差しと海からの涼しい夜風が、小粒で風味豊かな葡萄を生み出す。

胡椒の実、ブラックベリーのアロマがはじけ、スパイスの力強いフレーバーを感じる。しっかりしたタンニン、濃厚で芳醇な後味へと続いていく。

なにかと人が集まり、心華やぐ季節に、いまずぐ飲める親しみやすいクレイ・クリークのカベルネ・ソーヴィニヨンをぜひ！焼肉、ソーセージのピザ、じっくり煮込んだショートトリブと相性がよく、熟成したホワイトチェダーなどのハードチーズにもよくあう。

テイスティングノート 弾けるような胡椒の実、ブラックベリー、ブラックチェリーのアロマに、スミレと燻したオークを伴う。味わいは濃い果実、カシス、クローブ、スパイスの凝縮した風味が支配する。濃く濃厚なワインは、しっかりしたタンニンのストラクチャーを持ち、芳醇な後味へと続く。

合う料理 焼肉、ソーセージのピザ、オッソ・ブーコなどと好相性。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 CCSWカリフォルニア・サスティナブル認証

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ローダイ

気候 クレイ・ステーションは、地域の他のヴィニヤードとは異なる。谷底より約60-91m上がった自然の段々畑の斜面に位置し、多くの場合クレイ・クリークに接している。このクリークは、サンフランシスコ湾から来る夜間の涼しい風の恩恵を受け、風は畑の高台にまで到達する。地中海性気候、長く暖かい夏の日差しと海からの涼しい夜風が、小粒で風味豊かな葡萄の栽培に完璧に適している。

地質 シエラネバダ山脈からの長い年月の流出がもたらした、独特のミネラルを含む土壌。また大きな花崗岩と石が混在し、水はけが良い土壌。

収穫 機械

醸造 収穫の決定はワインメーカーの評価、畑の状態、適切な風味の成熟度に基づいて行う。葡萄は夜の涼しいうちに収穫し、除梗後ゆっくりと発酵温度まで暖められる。発酵後、ブレンドの一部はフレンチオークとアメリカンオークに澱引きされ、別の一部はステンレスタンクで維持される。ブレンドにより、肉厚で骨格のあるワインを造る。

熟成 古いフレンチとアメリカンオーク樽で熟成

PH 3,84g/L

受賞歴

サンフランシスコ・クロニカル・ワイン・コンペティション 銅賞！