



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 メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

プレジジョン・ワインは、プレジジョン（厳格さ）という名前が示すように、細部への細かな配慮と、ブドウから梱包まで品質への責任を持って造られた、傑出したワインの品揃えを提供しています。私達のワインは、複雑で美味な味わいが重層して、カリフォルニアのアベラシオンと地域のユニークな特徴を示しています。

テイスティングノート グラスの縁まで濃い紫色。しっかりしたタンニンのストラクチャーを持ち、オーク樽熟成による長く、力強い、バニラを含む風味豊かな後味が続く。カシス、リコリス、ロームの含みを表す。

合う料理 ステーキ、和牛、スパイスの効いた料理、鴨やラムなどと好相性

葡萄品種 40% カベルネ・ソーヴィニヨン、40% メルロー、15% マルベック、5% プティ・ヴェルド

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレー

気候 温暖

地質 砂利質ローム土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 樽熟成

熟成 フレンチオーク樽で18ヶ月熟成

酸度 5.70g/L

PH 3.80

残糖 6.80g/L