



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

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℃

容量：750ml

説明

古代の火山性土壌が残るナイツ・ヴァレー。なかでもヘレナ・モンタナの畑は標高が高く、芳香な香りと骨太なタンニンを持つカベルネ・ソーヴィニヨンが育つ。**テイスティングノート**凝縮していて、力強い。黒果実の風味に、スパイスを示す。しっかりしたタンニンを感じ、ミネラルを含む。

合う料理 ステーキ、熟成ハードチーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

サステイナブル認証 サーモン・セーフ認証、CCSW認証

希望小売価格¥31,570（税込）

畑 / 醸造方法

テロワール 白/黄色の砂利ローム質の固い土壌

葡萄畑の位置 ナイツ・ヴァレー

地質 白/黄色の砂利ローム質の固い土壌

収穫 2019年9月下旬

醸造 ステンレスタンクで醸造後、フレンチオーク樽で熟成、内90%新樽

受賞歴

ジェームス・サックリング TOP100ワイン 99ポイント！