



## 仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / クナワラ

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：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 深みのある豊かな赤色。芳醇なカシスのノーズは、シナモン、ナツメグに覆われ、フレンチオークの影響によるシーダーを伴う。熟したカベルネ・ソーヴィニヨン種を美しく表現する。リッチな風味を持ちながら、ストラクチャーはエレガンスを保ち、滑らかなタンニンを感じる。

**合う料理** 風味豊かな食事と合う。上質な和牛料理、トリュフの Pasta、鴨やラム肉などと好相性

**葡萄品種** 99.8%カベルネ・ソーヴィニヨン、0.2%シラーズ

\*本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** 石灰岩とテラロッサの土壌

**葡萄畑の位置** クナワラ

**気候** 冷涼な気候、冬の降雨量、夏の気温は南海の冷却効果によって変化する。

**地質** 石灰岩とテラロッサの土壌

**収穫** 機械収穫

**醸造** 2020年はクナワラのカベルネ・ソーヴィニヨンの傑出した年となった。ワインの約10%は1週間の果皮浸漬後、新樽のフレンチオークで発酵を完了させた。残りは味わいをまろやかにし、持続性と余韻を向上させるためにスキンコンタクトを長めに行った。熟成中に何度か樽から澱引きを行うことで、ワインをフレッシュに保ち、自然な清澄化を促した。最終的に清澄は最小限にとどめた。

**熟成** 100%フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内17%新樽、41%1-2年使用樽。

**酸度** 7.0 g/l

**PH** 3.49

**残糖度** 0.3g/L