



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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.8%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

ハイツの単一畑の中で、ヴィンテージを最もよく表現できる区画から、他のハイツワインと同様にすべて夜間に手摘みで収穫しブレンドしているハイツの代表作。カベルネ・ソーヴィニヨン100%。4つのテロワール/AVAのブレンドにより葡萄品種の一貫性を保ち、毎年真のテロワールを的確に表現している。

テイスティングノート うっとりするような凝縮感と濃い果実味だけでなく、ピュアでバランスの取れたフレッシュさを示す。スマイル、花、レッドカラント、石墨、上質なスパイスに、オレンジも感じる。タイトで洗練されたタンニンを持ち、様々なニュアンスを表す、ミディアムからフルボディの芳醇な一本。

合う料理 ビーフ、ポーク、チキン、マグロ、サーモン、マッシュルーム、特にグリルやローストした料理などと良く合う。また柿、ザクロ、カシスなどのプリザーブドフルーツを使った料理、デミグラスやクーリの料理、ハーブで調理した料理、ロースト野菜などと好相性。

葡萄品種 100%カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 CCOF Organic

畑 / 醸造方法

テロワール 複数の自社畑から収穫した葡萄から造る、バラエティに富んだ一本。

葡萄畑の位置 AVAラザフォード、オークヴィル、ハウエル・マウンテン、オークノール

気候 地中海性気候

地質 様々な土壌

収穫 夜間に手摘み収穫

醸造 低温のステンレスタンクで醸造し、20,000Lの大樽に移し9-10ヵ月醸造

熟成 フレンチオークの新樽と古樽で2年間熟成後瓶詰めし、1年後にリリースする

酸度 6.60g/L

PH 3.41

残糖度 2.60g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント!

ワイン・スペクテーター 93ポイント!

ヴィノス 93ポイント!

ワイン・エンスージアスト 92ポイント!

ワイン・アドヴォケート 91ポイント!