



仕様

地域：チリ / カチャポアル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.90%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 「カシス、官能的な甘いベリー、オリーブ、ココアパウダー、シガーボックスの複雑で深みのある芳香を示し、チリのカベルネの特徴であるスグリ、生き生きとしたトマトの葉と唐辛子を含む。まだかなりニュアンスを感じるミディアムからフルボディで、ジューシーで滑らかなタンニンで満たされる。非常に洗練された長い余韻を持ち、フィニッシュにはトリュフとクリーミーなダークチョコレートが1分以上続く。カベルネ・ソーヴィニヨン78%、カベルネ・フラン22%のブレンド。今日すでに美味しい、また長期熟成をお勧め。」ジェームス・サックリング

合う料理 和牛のショートトリブにピーツのピューレとグリルしたアスパラガス添え、山羊のチーズ和えパスタとドライフルーツとバジル添え、ラムのキヌア包み揚げなどと好相性。ペビーキャロットとパセリのピューレ添え

葡萄品種 77% カベルネ・ソーヴィニヨン、23% カベルネ・フラン

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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

気候 温帯地中海性気候で、最高気温を和らげる海洋の影響を受けている。ル

地質 水はけのよい、多孔質の花崗岩質土壌

熟成 フレンチオーク樽で20ヵ月、バロワール樽で6ヵ月熟成

酸度 5.34g/L

PH 3.66

残糖度 3.62g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 98ポイント！

後編2021ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 100ポイント！