



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / パソ・ロブレス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン シラー プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.50%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

赤身の肉に合うカリフォルニアワイン

ラヴァンチュールの格言「ラヴァンチュールは、ボルドーとローヌが出会う場所」を体現しているような、クラシックスタイルのワイン。オプティマスはラヴァンチュールが造った最初のワインで、シグネチャーブレンドとして知られている。若いうちから飲めて、価格も手ごろ。ラヴァンチュールワインのラインアップへの、完璧な導入となるワインです。

テイスティングノート 深みのある紫色。クレーム・ド・カシス、ブラックリコリス、タバコ、チョコレート美しい含みを示し、石と土のミネラルも感じられる。リッチなミディウムからフルボディ、美しくピュアで滑らかなタンニンを持つ。ラヴァンチュールを知るための最適なエントリーワイン。10年以上は美味しく飲める一本 by ジェブ・ダナック

合う料理 ローストビーフ、ラム、家さん、スパイスの効いた料理

葡萄品種 シラー 56%、カベルネ・ソーヴィニヨン 32%、プティ・ヴェルド 12%

※ラヴァンチュールの畑で栽培した葡萄100%使用

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩

葡萄畑の位置 AVA/パソ・ロブレス

気候 温暖な日中と冷涼な夜間。十分な降雨に恵まれている区画。

地質 石灰岩

収穫 手積み

醸造 60%フレンチオークの新樽、40%は1年使用樽。マロラクティック発酵も行う。

熟成 14ヵ月熟成

酸度 6.50g/L

PH 3.69

残糖度 0.20g/L

受賞歴

ジェブ・ダナック 94ポイント!

ジェームス・サックリング 94ポイント!

ワイン・アドヴォケイト 92ポイント!