



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 メルロー カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：17℃から18℃

容量：750ml

説明

※12種類の絵柄ラベル。

※ラベルはお選びいただけません。

テイastingノート 豊潤で魅惑的なアロマがグラスから優雅に立ち上り、ジューシーなチェリーとピロードのように滑らかなダークプラムの含みが際立っている。ほのかなドライハーブとカシスの贅沢なエッセンスが絡み合う、フルボディで口当たりが絶妙、魅力あふれる味わいが素晴らしい。贅沢な桑の実、クレーム・ド・カシス、甘美な黒果実ジャム、魅力的なチョコレート、温かくトーストしたオークのスパイスがエレガントに舌を包み込む。完璧に洗練されたタンニンが、卓越した骨格を与えていて、シルクのような余韻が長く続き、忘れ難い印象を残す。

合う料理 クリスピーな皮の豚バラロースト、鴨のコンフィなど合う

葡萄品種 81% カベルネ・ソーヴィニヨン、8% メルロー、3% 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 地中海性気候

地質 粘土と砂利質の土壌

熟成 フレンチオーク樽で熟成、内25%新樽