

ELEGANT & EXPRESSIVE

キャノンボール カベルネ ソーヴィニヨン 2022

クラシック・スタイルのエキサイティングな復活。カリフォルニアの伝統と
オールド・ワールドのボルドーの素晴らしい特徴を兼ね備える。

カリフォルニアのノース・コーストとセントラル・コーストの産地は、豊かで品種本来の味わいを備えたカベルネ・ソーヴィニヨンを栽培するのに理想的な環境です。太平洋とサンフランシスコ湾から毎日漂う霧が気温を調節し、果実の成熟を均一に促すとともに、風味と色合いを強化します。ボルドーにインスパイアされたこのブレンドは、メンドシーノとモンレーをベースに、カベルネの特筆すべき果実味と大地の風味を際立たせています。火山性、沖積層、高標高の土壌で育つレイク・カウンティ、サンタバーバラ、エル・ドラド、サンタクララのブドウを加えることで独自の層を構築して複雑さを加えました。カベルネの丈夫なブドウ樹は、沿岸部の長い生育期を活かし、10月や11月まで収穫が延長されることも珍しくありません。

ワインメイキング

ブドウは、まだ涼しい早朝に収穫しワイナリーに運んだ後、除梗と部分的な破碎を行い、果汁を抽出します。約20%の全房ブドウを混ぜることで、テクスチャーと風味の複雑さが加わります。培養酵母を使用することで完全な発酵を促進し、品種固有の純粋さを保ちます。カベルネの厚い果皮は、フェノール成分を抽出するために毎日のキャップ管理が必要で、高温発酵と中間の発酵過程での温度上昇を管理することで、ストラクチャーと深みを造り上げます。一部のロットは、タンニンを滑らかにするために1週間の延長マセラシオンを行います。その後、ワインは有名樽メーカーのフランス産オーク樽で20ヶ月間熟成され、統合性と調和を向上させます。

香り

このカベルネ・ソーヴィニヨンの深いブラックチェリー色は、このヴィンテージのブドウの優れた色素を反映しています。ボイセンベリーとプラムの香りがフレンチオークのほのかなサンダルウッド香りを引き立てています。

テイastingノート

口当たりは、ブラック・カシスと桑の実の豊かな風味が特徴で、ベルギー産ココアのほのかな香りとスミレの花の香りを引き立てています。滑らかで豊かで、洗練されたフィニッシュが特徴のこのフルボディのカベルネは、品種特有の力強い果実味と洗練されたタンニンを兼ね備えています。

産地：カリフォルニア

品種：カベルネソーヴィニヨン

アルコール：13.5%

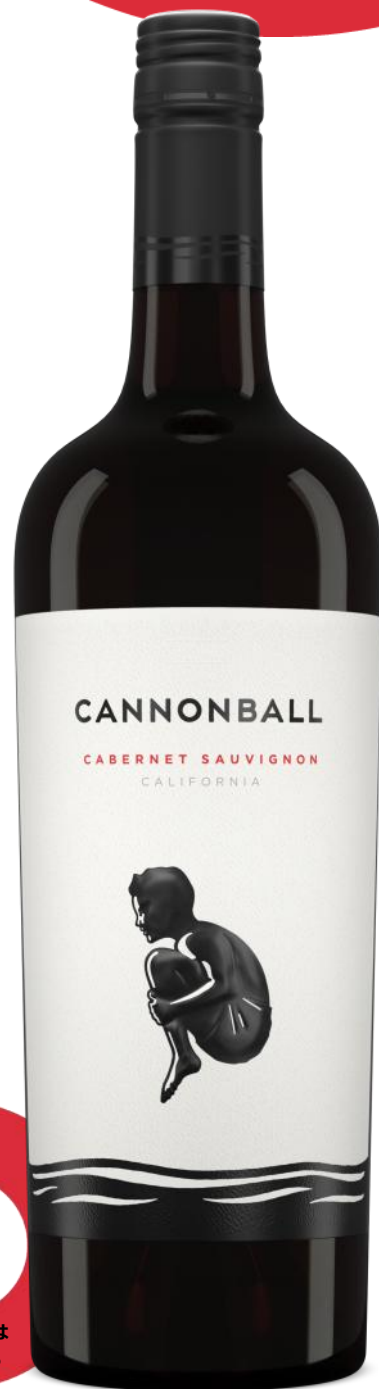
pH：3.75 酸：6.2g/l 残糖：0.20%

UPC：8-96499-00110-5

希望小売価格：¥3,300 (税込 ¥3,630)



オーナーのヨアヴ ギラットと
ワインメーカーのオンディーン チャタン



YouTubeは
こちらから

ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com