



チャールズ・スミス

SUBSTANCE

2022 SUBSTANCE 'Cs' CABERNET SAUVIGNON

サブスタンス カベルネ ソーヴィニヨン 2022

2015年に登場した"サブスタンス"ブランドは、"アメリカで最高のコストパフォーマンス・カベルネを造る"というひたむきな思いで造られました。そして自然発酵、樽熟成、無濾過・無清澄でのボトルリングという伝統的な手法を採用しています。つまり、チャールズはハンドメイドの少量生産と同じ誠実なワイン造りを大きな規模で行っているのです。

チャールズ・スミスによるテイastingノート

指を差すのは失礼な事だが、これがカベルネだ！カシス、ブラックベリー、スエード、鉛筆の削りカス。限りなく滑らか。

ヴィンテージ・ノート

2022年はワシントン州のブドウにとって特別な年でした。遅い春からのスタートは、やがて穏やかで暖かな夏へと移行し、最終的にはこれまでに経験したことのないほど長い秋が訪れました。毎年素晴らしいブドウを生産している私たちの畑は、今年、非常に特別なワインに適した果実を収穫しました。このワインは引き締まり、明るく美しい香りがあります。このワインが今後何年もの間進化し、私たちを楽しませてくれることを楽しみにしています！

畑

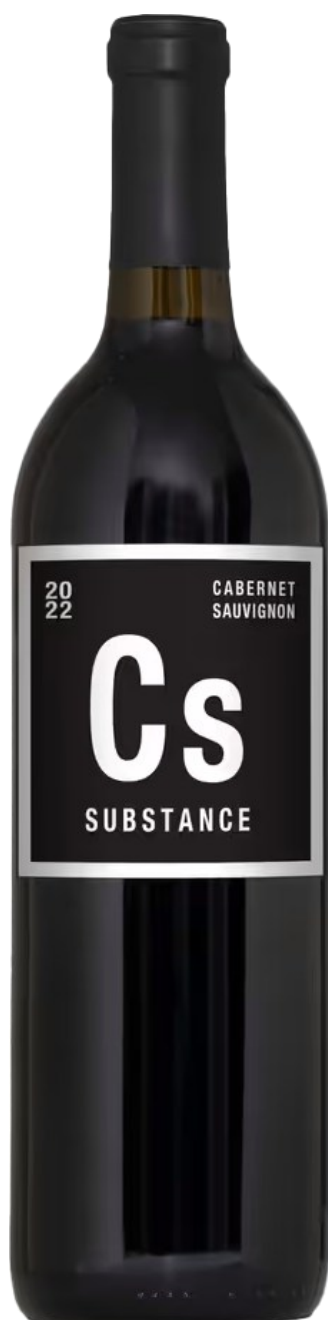
私たちのパートナーのブドウ畑は全て最新のサステイナブルな方法で農業を行っています。グースリッジ（グーズギャップ）、ペイントッドヒルズ（ヤキマ）、バジヤーマウンテン（コロンビアヴァレー）、ショウ（レッドマウンテン）、スポーツフィッシャー（コロンビアヴァレー）、コヨーテヴィンヤード（ワルークスローブ）の各畑

ワインデータ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
産地：コロンビア・ヴァレー
生産：3.7トン/エーカー、野生酵母、全粒発酵100%、
フレンチオーク新樽15%、澱の上で10か月熟成
酸：5.9g/L
pH：3.85
アルコール：14.0%
残糖ゼロ

UPC：1 84745 00300 4

希望小売価格：¥3,000（税込¥3,300）



YouTubeは
こちらから

