



創業者、ワインメーカー  
マレック・アマロニ

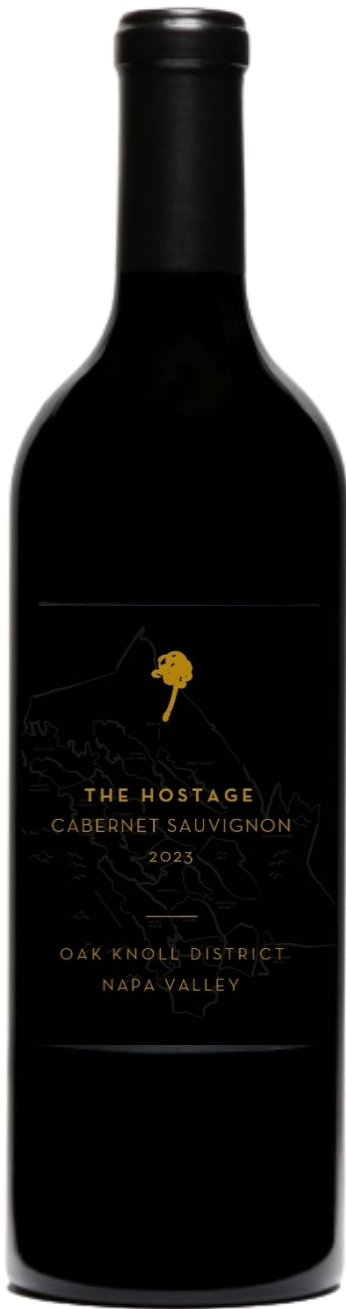
# THE VOICE

## ザ ヴァイス

### カベルネソーヴィニヨン・ザ・ホステージ

### オーク・ノール・ディストリクト 2023

### BATCH #205 "THE HOSTAGE/ 人質"



ナパのオークノール・ディストリクトの穏やかな霧と肥沃な土壌で育まれた「ザ・ホステージ」は、フレンチオーク樽で24ヶ月間熟成され、豊かな個性としなやかな深みを養いました。その栓を解き放せば、一口で理解するでしょう：飲んですぐに忘れてしまうワインもあるけれど、このワインは、味わい、そして熟成させるべきであると。

#### ヴィンテージ

生育期の初めから終わりまで完璧な条件の年でした。絶え間なく降り続く雨の冬のおかげで深刻な干ばつから脱することができました。完璧な春と穏やかな夏により、収穫は例年より遅い11月1日でした。

#### 畑

ナパ・ヴァレーのオークノール地区の南東端に位置するナパ・グリーン認証の畑のブドウを使用。太平洋とサンパブロ湾により穏やかになった完璧なマイクロクライメイトが果実の発育を促し、鮮やかな個性とエレガンスを持つカベルネを生み出します。

#### テイastingノート

カシス、プラム、大地の香りが、ほのかなセージとオークのスパイスによって引き立てられています。口当たりはミディアムボディで、滑らかに溶け込んだタンニンと鮮やかで生き活きとした酸味が、熟したダークフルーツの魅力を重くなる事なく引き立てます。杉、タバコ、香ばしいハーブの柔らかなニュアンスが複雑さを加え、長く続く洗練された余韻へと導きます。今すぐに楽しめるオールドワールドスタイルのカベルネでありながら、熟成を重ねれば左岸ボルドーのような風格を帯びるでしょう。

- ・無濾過・無清澄
- ・フレンチオークの樽（新樽33%）で24ヶ月熟成
- ・サステイナブル栽培のブドウで出来る限り人の手を加えず醸造

品種：カベルネソーヴィニヨン100%

アルコール：14.1%

UPC：8-50015-95020-9

希望小売価格：¥9,800 (税込 ¥10,780)

