



ジョナサン・ペイ

TEXTBOOK



NAPA VALLEY

テキストブック

カベルネ ソーヴィニヨン ミゾンプラス 2022



ナバ・ヴァレーのブドウ畑

オークヴィルAVA

ナバで最も偉大なブドウ栽培地とされるオークヴィルは、西のマヤカマス山脈と東のヴァカ山脈の間に3.2kmにわたって広がっています。多様な土壌、完璧に近い気候、そして徹底した卓越性への追及で知られています。

畑

ブドウはオークヴィルの西側に位置する二つの畑から供給されています。

<HOLMES VINEYARD ホルムズ・ヴィンヤード>

・私たちはこの高く評価されている畑と長年にわたる栽培者との関係を築いています。
(オークヴィルの西側、ト・カロン近くに位置し、ハーランから斜面を下ったところに位置)

<LINCOLN CREEK VINEYARD リンカーン・クリーク・ヴィンヤード>

・オーガニック認証された畑で、人気の高いカベルネ・ソーヴィニヨン クローン7を生産しています。

※これらの畑は、いくつかの著名なカルト・カベルネ・ソーヴィニヨンの畑と近接しており、オークヴィルがその名を知られる卓越した品質のブドウ栽培に専念しています。

ワインメイキング

"Mise En Place ミゾンプラス"はフランス語の料理用語で、直訳すると「すべてをその場所に」という意味。この名前は、ブドウ畑とワイナリーで行われる下準備と勤勉さを映し出しています。

- ・ブドウの房は手摘みで収穫され、ワイナリーで、さらに手選別されます。除梗後、2日間低温浸漬。
- ・10~36日間果皮と接触させた後、それぞれロット毎に優しく樽に移し、MLを完了させます。
- ・最高品質のフレンチオークを使用：ナダリエとジロー。

テイastingノート

この美しいオークヴィルのカベルネ・ソーヴィニヨンは、力強さよりも抑制を目標に造られました。驚くほどリッチな色合いで、ブラックカラント、果汁溢れるプラム、ダークチョコレート、ベーキングスパイスのアロマを示します。味わいには骨格と熟したタンニンがあり、素晴らしく長い余韻です。このワインは5年から15年熟成されるでしょう。-ワインメーカー アビゲイル・エストラダ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン92%
メルロ8%

アルコール：13.9%

酸：5.7g/L pH：3.7

発酵：ステンレス100%

スキンコンタクト10日（カベルネ・ソーヴィニヨン）／36日（メルロ）

熟成：フレンチ・オーク（新樽66%）で22ヶ月

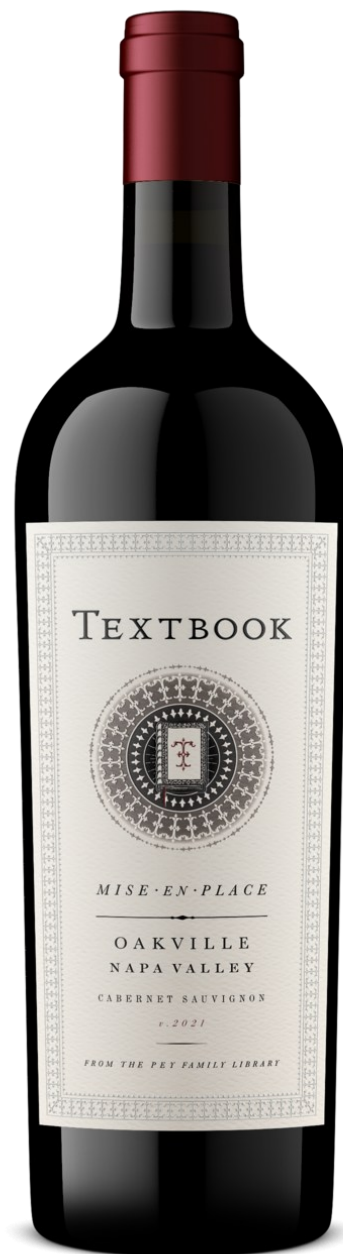
生産量：320ケース

瓶詰め：2024年8月

リリース：2024年11月

UPC：0-85385-00033-3

希望小売価格：¥16,500（税込¥18,150）



YouTubeは
こちらから



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