



創設者
ジョナサン・ペイ

TEXTBOOK



NAPA VALLEY



ナパ・ヴァレーのブドウ畑

テキストブック カベルネ ソーヴィニヨン ミゾンプラス 2023

慎重深く、緻密に造られたこのオークヴィル・カベルネ・ソーヴィニヨンは、ナパ・ヴァレーならではの力強さと、優雅さ、そして骨格の良さを絶妙に調和させています。ブラックカラント、カシス、黒鉛、ダークチョコレートの香りが、ほのかな胡椒のニュアンスと共に解き放たれます。口に含むと、ダークフルーツとココアのニュアンスが重層的に広がり、洗練されたタンニンと、長くしっかりとした余韻がそれを支えています。今すぐ楽しむことも、今後5～15年にわたる優雅な熟成を楽しむこともできるワインです。ーワインメーカー アビゲイル・エストラダ

オークヴィルAVA

ナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンの「至宝」と称されるオークヴィルは、マヤカマス山脈と険しいヴァカ山脈の間に広がっています。多様な土壌、日中の暖かさ、そして夜間の涼しさが織りなすこの卓越したテロワールから、力強さ、優雅さ、そして長期熟成の可能性を兼ね備えたワインが生み出されています。

畑

< 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。

「ミゾンプラス：すべての素材をしかるべき場所に整えること」の精神に基づき、これらのブドウ畑はそれぞれ、深み、骨格、そして独特のテロワールを特徴とするカベルネ・ソーヴィニヨンを形作る上で、不可欠な役割を果たしています。

ワインメイキング

- ・「ミゾンプラス」はフランス語の料理用語で、「すべてのものをしかるべき場所に」を意味し、ブドウ畑からワイナリーに至るまで実践している精密さと細部へのこだわりを反映しています。
- ・ブドウは手摘みで収穫され、丁寧に除梗された後、発酵前に2日間低温浸漬を行いました。
- ・34～40日間の果皮浸漬の後、各ロットを丁寧に圧搾し、樽に移してマロラクティック発酵を完了しました。
- ・著名な樽メーカー、ナダリエ (Nadalié) およびジロー (Giraud) 製のフレンチオーク樽で、2年近く熟成。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン84%

メルロ16%

アルコール：13.9%

酸：6.0g/L pH：3.75

発酵：ステンレス100%

スキンコンタクト

40日 (カベルネ・ソーヴィニヨン)

34日 (メルロ)

熟成：フレンチ・オーク (新樽60%)で20か月

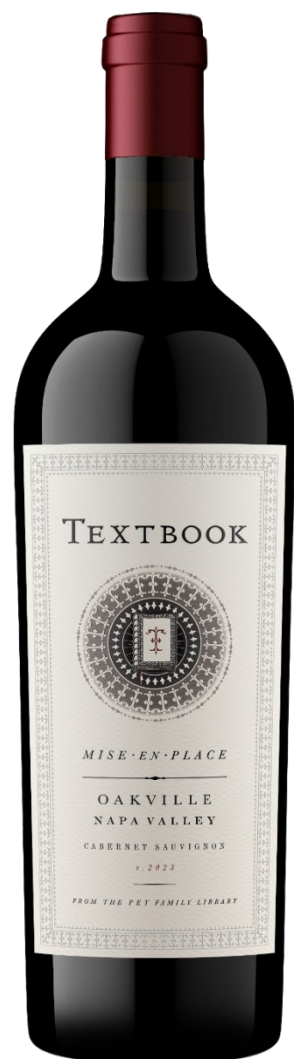
生産量：235ケース

瓶詰め：2025年8月

リリース：2026年6月

UPC：0-85385-00033-3

希望小売価格：¥17,000 (税込 ¥18,700)



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



カタログ



ワイナリー詳細