



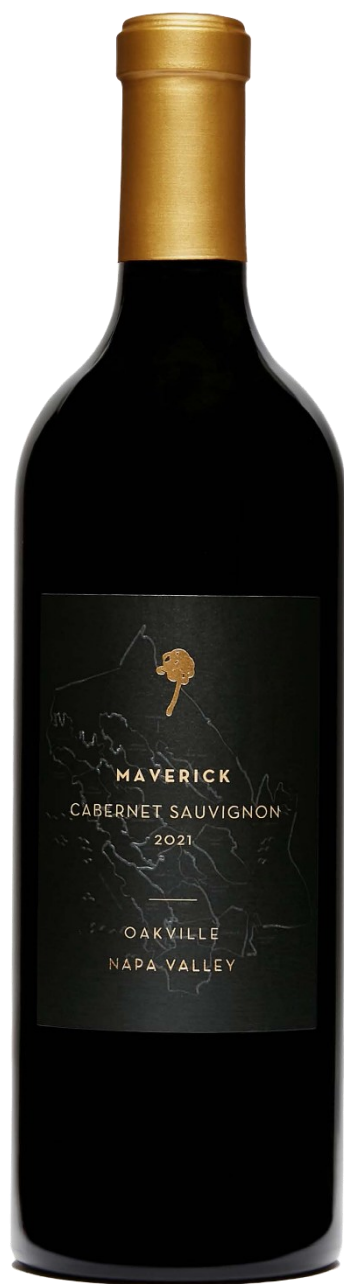
創業者、ワインメーカー
マレック・アマローニ

THE VOICE

ザ ヴァイス

カベルネ ソーヴィニヨン オークヴィル 2023

BATCH #203 "Maverick" マーヴェリック



「150年前、夢想家、完璧主義者、先見の明のある醸造家たちが、最高級のブドウを育てるのに最適な要素が揃うオークヴィルに到着した。今日、オークヴィルは世界最高のカベルネの同義語であり、ナパの若き醸造家として、先人の遺産と卓越性を追求することは私の義務であり、名誉である。」

マレック・アマローニ

畑

オーパス・ワンに隣接するオークヴィル・クロス・ロード沿いに位置するこの畑は、火山性の赤い粘土と砂礫質のローム土壌が広がり、排水性が極めて優れた土地です。ブドウは、濃縮度の高い小粒の果実を実らせ、深みと骨格、そして驚くほどの純粋さを備えたワインを生み出しています。

ヴィンテージ

最初から最後まで完璧なヴィンテージ。ナパでは、記録上10番目に雨の多い冬となり、持続的な雨により過酷な干ばつから脱却し、驚くべきことに洪水も発生しませんでした。叙情的な春は熱波も来ない穏やかな夏へと移り変わり、収穫は過去数年に比べて1か月遅れました。ゆっくりとした熟成が、今後数十年にわたって語り継がれるようなポテンシャルをブドウに与えました。

テイasting・ノート

ブラックフルーツ、エスプレッソの焙煎香、そしてビタースイートチョコレートの贅沢な香りが広がります。口当たりは凝縮感がありながらも洗練されており、カシスやプラムの風味が主体となり、そこにシガーボックスの香り、カスタード、そして甘いスパイスが重なり合っています。余韻は驚くほど長く、数分間も口の中に残ります。若いうちはデキャンターで空気に触れさせてから楽しむか、あるいは今後数十年かけて熟成させていくのも良いでしょう。

- ・無濾過、無清澄
- ・フレンチオーク100%新樽で24ヶ月熟成
- ・CCOF（カリフォルニア有機農業認証団体）認定の有機栽培の畑

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%

産地：オークヴィル

アルコール：14.1%

UPCコード：なし

希望小売価格：¥14,500（税込 ¥15,950）

