


新ナパカベ・スタイル 7人のワイン生産者が「この価格帯で最高のワインを造ろう」と集まり、それぞれの得意分野を生かしたコラボレーション・ワイン

バンド・オブ・ヴィントナーズは、マスター・ソムリエのジェイソン・ヘラーが中心となり、ワインに関わる仲間（テイスティングの勉強会をしたり、飲み仲間であったり、カリフォルニアの将来を語り合ったりする仲間）が集まりスタートしました。初リリースのワインを「コンソーシアム(お互いに力を合わせて目的に達しようとする組織や人の集団、共同事業体というような意味)」と命名。高品質の葡萄の確保、味わいはどうあるべきか、ワイン造りのテクニック、マーケティング、流通など、それぞれのプロフェッショナルが知恵を出し合い、結果として、磨き上げられたナパ・ヴァレーの個性を表現したワインに仕上がっています。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	"CONSORTIUM" Cabernet Sauvignon Napa Valley コンソーシアム カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー		赤	2014	750	¥6,500	★コルクはカーボンニュートラル植物由来。TGAフリーを使用
	Cabernet Sauvignon 83%, Merlot 15%, Cabernet Franc 2% カリストガとセント・ヘレナの畑を主体。仏産樽（1年使用）にて18か月間熟成。クラシックなナパカベ独特のブラックベリー、ブラックチェリー、たばこ、コーヒー、皮、高級なヴァニラビーンズ、黒胡椒、タイムなどのスパイスのアロマがあり、樽のニュアンスはうまくワインに溶け込んでいる。口当たりは非常にしなやかで優しく、様々な味わいの要素が何層にも重なり、タンニンは磨き上げられたまろやかなものになっている。仲間との食事に杯を何杯も重ねられるバランスの取れた仕上がり。						