

ナパ・ヴァレーのダックホーンが初めてカリフォルニア州以外のワインに挑戦。ワシントン・カベルネのグラン・クリュ格レッド・マウンテン

ダックホーンが見出した新たな理想郷はワシントン州レッド・マウンテンAVA。カベルネ・ソーヴィニヨンの産地としてその名を知られています。ブランド名は「キャンバスバック」という太平洋の渡り鳥(カモの一種)からつけられました。ダックホーンがなぜワシントンに?それは、ボルドーを彷彿させるきれいな酸、ナパのカベルネの特徴である果実の凝縮感、そして、畑&葡萄の価格が高騰しているナパ・ヴァレーと違い、適正な価格が実現できるからです。ダックホーンが高品質カベルネを長年に亘りナパ・ヴァレーで造り続けた技術に基づいて、レッド・マウンテンの栽培農家の良質なブドウを使い、ワラワラ・ヴァレーにある醸造所で、多くのワシントンの栽培家、ワイナリーの協力の元このワインは造られました。



★2014VTGがANA北米線ファースト・クラスで9か月間提供されます。

商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Cabernet Sauvignon Red Mountain カベルネ・ソーヴィニヨン レッド・マウンテン	Red Mountain	赤	2014	750	¥5,500	14VTG在庫僅少 マグナム 限定数量
				2015	750	¥5,500	
				2014	1500	¥12,000	
				14) Cabernet Sauvignon 87%, Merlot 9%, Malbec 2%, Cabernet Franc 2% レッド・マウンテンの栽培農家の買収葡萄(畑: Klipsun(トップ畑), Ciel du Cheval, Hedges, Col Solare, La Coyo, Shaw, Quintesenceなど13か所)、仏産樽で18か月熟成(40%新樽)、15) CS81%, Mel1%, PV3%, Malbec3%, CF2% 18か所の畑、仏産樽98%+米産2% 20か月熟成(新樽42%) レッド・マウンテンの特徴であるジューシーで豊かな果実味と、秀逸な酸がバランス。細かいタンニンと森林の自然な香りが絡み合います。			