



ナパ・ヴァレーらしいカベルネ・ソーヴィニオン。ラザフォードとオークヴィルの畑から厳選して造る。

「ナパ・ハイランズ」はナパ・ヴァレーの葡萄栽培農家と密接な関係を築き、ナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニオンらしさを生み出すべく、非常に評価の高い中心的な二つのAVAであるオークヴィルとラザフォードの葡萄をブレンドしています。ラベルにはナパ・ヴァレーの古き良き田舎の風景が描かれ、自然の恩恵により育まれた良質なナパ・ヴァレーのワインを生み出しております。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Chardonnay Napa Valley</b> シャルドネ ナパ・ヴァレー	Napa Valley	白	2014	750	¥4,800	Chardonnay 100% AVA: ナパ・ヴァレー、ナパ・ヴァレーの中でも南にありサン・パブロ湾からの霧と冷風の影響を受けて涼しいカーネロスとオーク・ノールの葡萄をブレンド。仏産新樽にて醗酵(6か月間バトナージュ(澱を攪拌)しながら熟成)、翌年初夏頃にマロラクティック醗酵終了後、数年使いの仏産樽で更に6か月熟成。(樽熟成12か月) 梨や青りんごの爽快な香りにトロピカルフルーツとハニーのニュアンスが混じる。クリーミーな口当たり、十分なリッチさがあるが重すぎず、綺麗な酸と白桃、ネクタリン、ライチなどの風味が広がる。シーザーサラダ、ホタテのソテーやクリーム煮、甲殻類(蟹のクラブケーキなど)と良く合う。
	<b>Cabernet Sauvignon Napa Valley</b> カベルネ・ソーヴィニオン ナパ・ヴァレー	Napa Valley	赤	2014	750	¥4,800	Cabernet Sauvignon 90%, Merlot10% AVA: ナパ・ヴァレー、ラザフォードとヨントヴィルの畑から。仏産と米産の樽熟成約20か月(新樽なし) リッチな果実味、ハーブ、ミント、森林、たばこなどの複雑ながらナパのヴァレーフロアのカベルネにある典型的な香りが立ち上がる。ブラックベリー、カシス、香ばしい樽のニュアンスと十分に熟したフルーツやモカの風味とハーブの香りが印象的。牛のバラ肉の煮込み、炭火焼の肉料理全般、甘いソースの鴨のローストに良く合う。滑らかな口当たりからきっちりと引き締まったタンニンまでその特徴をしっかりと示し格上の味わいに仕上がっている。