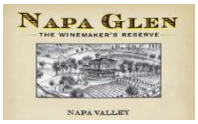
NAPA GLEN　ナパ・グレン

「クラッシックなナパ・ヴァレー・スタイル」のシャルドネ＆カベルネ・ソーヴィニヨンをリズナブルに分かりやすく表現。

「グレン」とはスコットランド・ゲール語で狭い峡谷や谷を意味し「ナパの峡谷＝ナパ・ヴァレー」を現わします。葡萄の価格が高騰するナパ・ヴァレーの中で、長年培って来た栽培農家や自社畑を持つワイナリーとのコネクションを最大限に生かし、リズナブル(価格に見合う＝それ以上の味わい) ＆ ティピシティー(ナパ・ヴァレーにおける品種や特定の地区の個性・特徴を表現する)を最大の目標として造られるワインが「ナパ・グレン」



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Chardonnay Napa Valley シャルドネ　ナパ・ヴァレー	Napa Valley	白	2022	750	¥4,200	
	Chardonnay 100%　冷たいサンパブロ湾に近く、朝晩は冷たい霧が立ち込め、日中霧が晴れると十分な日照が確保できるシャルドネに適した厳選した畑からヴィンテージの個性によりセレクト。1年使いの仏産樽にて醗酵・熟成8ヵ月　　黄金に輝く色合い、りんご、梨、メロンなどのフレッシュな果実の香りと共に、マンゴー、パイナップルの様なトロピカルフルーツ系、樽から来る香ばしいトーストのアロマも印象的。とろりとした濃さを感じる口当たりとダレ無い穏やかな酸がバランスしている。						
	Red Blend　Napa Valley レッド・ブレンド　ナパ・ヴァレー	Napa Valley	赤	2015	750	¥3,800	新商品 こなれた味わい
	Merlot 30%, Syrah 23%, Zinfandel 13%, Cabernet Sauvignon 13%, Grenache 6%, Viognier 5%, Mix Red 10% ナパ・ヴァレー各地の畑から少しずつ調達。メインはマウント・ヴィーダーの畑。仏産＋米産樽のミックスで53か月（約4年半）の長い熟成を経て柔らかくこなれた熟成感のある味わいに仕上がっている。ブラックチェリー、ダークプラム、土を感じさせる熟成感のある香りが心地良い。なめらかでソフトな タンニンとダークプラムの長いフィニッシュ。肉料理にも、カジュアルな飲み方にもよく合う。						
	Cabernet Sauvignon Napa Valley カベルネ・ソーヴィニヨン　ナパ・ヴァレー	Napa Valley	赤	2022	750	¥4,500	新22VTG　価格改定
	Cabernet Sauvignon 85%, Syrah10%、Petit Verdot5%　2022年はナパ・ヴァレーの北東にあるチャイルズ・ヴァレーの中でも南に位置する畑、著名ワイナリーがメインに使う秀逸な畑の特別な区画から。米産樽と1年遣いの仏産樽にて6か月間熟成　　熟したダークベリー、ザクロ、糖蜜、クランベリーソースにバニラと杉の香りが漂う。ナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンらしいダーク・カカオとスパイスの効いたアーモンド風味が感じられる。						

'22

NAPA GLEN
ナパ・グレン

NAPA VALLEY – CHARDONNAY

「グレン」とはスコットランド・ゲール語で狭い峡谷や谷を意味し「ナパの峡谷＝ナパ・ヴァレー」を現わします。

A Legacy of Classic Napa Valley Style

「クラッシックなナパ・ヴァレー・スタイル」のシャルドネ＆カベルネ・ソーヴィニヨンを分かりやすく表現。
葡萄の価格が高騰するナパ・ヴァレーの中で、長年培って来た栽培農家や自社畑を持つワイナリーとのコネクションを最大限に生かし、**リズナブル**(価格に見合う＝それ以上の味わい) **＆ ティピシティー**(ナパ・ヴァレーにおける品種や特定の地区の個性・特徴を表現する)を最大の目標として造られるワインが**「ナパ・グレン」**

クラッシックなナパ・ヴァレー　シャルドネとは？

黄金の色合い、しっかりとした果実の濃さ、オイリーなニュアンス、ダレ無い酸が綺麗に存在する、樽のニュアンスが香ばしさやスパイス感となって溶け込んでいる、甲殻類との相性が良いなどでしょうか？

その「ナパ・シャルドネ」の典型をリズナブルな価格で表現するクラッシックなワイン。

‘22

NAPA GLEN
ナパ・グレン

NAPA VALLEY – CHARDONNAY

「グレン」とはスコットランド・ゲール語で狭い峡谷や谷を意味し「ナパの峡谷＝ナパ・ヴァレー」を現わします。

A Legacy of Classic Napa Valley Style

「クラッシックなナパ・ヴァレー・スタイル」のシャルドネ＆カベルネ・ソーヴィニヨンを分かりやすく表現。
葡萄の価格が高騰するナパ・ヴァレーの中で、長年培って来た栽培農家や自社畑を持つワイナリーとのコネクションを最大限に生かし、**リズナブル**(価格に見合う＝それ以上の味わい) **&** **ティピシティー**(ナパ・ヴァレーにおける品種や特定の地区の個性・特徴を表現する)を最大の目標として造られるワインが**「ナパ・グレン」**

クラッシックなナパ・ヴァレー　シャルドネとは？

黄金の色合い、しっかりとした果実の濃さ、オイリーなニュアンス、ダレ無い酸が綺麗に存在する、樽のニュアンスが香ばしさやスパイス感となって溶け込んでいる、甲殻類との相性が良いなどでしょうか？

その「ナパ・シャルドネ」の典型をリズナブルな価格で表現するクラッシックなワイン。

シャルドネ　ナパ・ヴァレー

2022　Chardonnay Napa Valley

希望小売価格　4,200 円 (税別)

品種：シャルドネ　１００％

畑：ナパ・ヴァレー南側、冷たいサンパブロ湾に近く、朝晩は冷たい霧が立ち込め、日中霧が晴れると十分な日照が確保できるシャルドネに適した厳選した畑からヴィンテージの個性によりセレクト。

2022 年のシャルドネは、クームスヴィルの畑とマウント・ヴィーダーの畑が主体。クームスヴィルは涼しく、土壌は砂利質のロームや粘土、火山性土壌など様々。マウント・ヴィーダーも南側は涼しく標高が高くなると岩がちな土壌が増え、硬いミネラル感にある葡萄に育つ。暖かい場所にある畑と涼しい場所にある畑をブレンド。故に自然な酸味と果実味のバランスがとれたワインに仕上がっている。

2022 ヴィンテージ：９月中旬に非常に暑い日が訪れた為、その前に収穫した葡萄には完璧な酸味とフレッシュさがあり、それ以降に収穫した葡萄は素晴らしい骨格を持ち、深みのある色あいと贅沢な果実味と力強さを合わせ持つ。この二つを絶妙にブレンドすることによりバランスに優れた仕上がりが生み出されている。

醸造：　仏産樽にて醗酵・熟成８か月（ライト～ミディアム・トーストの新樽 30%使用）数%のステンレス・タンクにて発酵・熟成のキュヴェをブレンドすることにより、フレッシュな果実と爽快な酸を加味している。

2022 ヴィンテージの味わい：黄金に輝く色合い、りんご、梨、メロンなどのフレッシュな果実の香りと共に、マンゴー、パイナップルの様なトロピカルフルーツ系、樽から来る香ばしいトーストのアロマも印象的。とろりとした濃さを感じる口当たりとダレ無い穏やかな酸がバランスしている。

輸入・販売：株式会社中川ワイン　TEL: 03-5829-8161 FAX: 03-5829-6171

'15

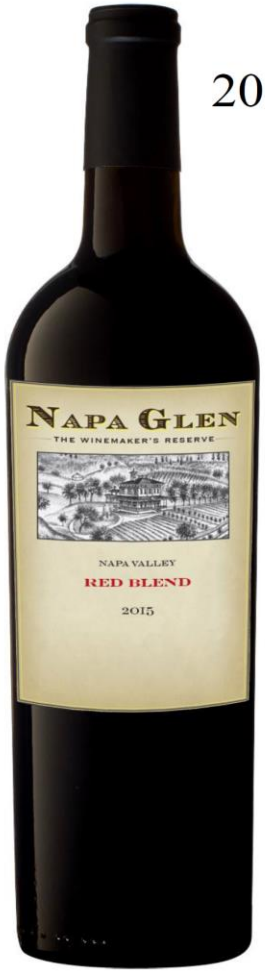
NAPA GLEN
ナパ・グレン

NAPA VALLEY – RED BLEND

「グレン」とはスコットランド・ゲール語で狭い峡谷や谷を意味し「ナパの峡谷＝ナパ・ヴァレー」を現わします。

A Legacy of Classic Napa Valley Style

「クラッシックなナパ・ヴァレー・スタイル」のシャルドネ＆レッド・ワイン＆カベルネ・ソーヴィニヨンを分かりやすく表現。葡萄の価格が高騰するナパ・ヴァレーの中で、長年培って来た栽培農家や自社畑を持つワイナリーとのコネクションを最大限に生かし、**リズナブル**(価格に見合う＝それ以上の味わい) **＆ ティピシティー**(ナパ・ヴァレーにおける品種や特定の地区の個性・特徴を表現する)を最大の目標として造られるワインが**「ナパ・グレン」**
クラッシックなナパ・ヴァレー　レッド・ブレンド：ボルドー・ブレンドとは一味違ったカリフォルニアらしさ。
赤紫の濃い色合い、濃厚なベリー系のアロマ、ハーブ、スパイスのニュアンス、豊かでふくよかな果実味、フル・ボディの味わい樽のニュアンス、ココア、葉巻、なめらかなタンニン（渋味）が、長期熟成されるとさらにまろやかさが加味される。
「ナパ・ヴァレー」の魅力をリズナブルな価格で表現する飲み頃なワイン。



レッド・ ブレンド ナパ・ ヴァレー
2015 Red Blend Napa Valley

希望小売価格(税別)
3,800 円

品種： メルロ 30%、シラー23%、ジンファンデル 13%、カベルネ・ソーヴィニヨン 13%、グルナッシュ 6%、ヴィオニエ（白葡萄）5%、その他赤のミックス 10%

畑： ナパ・ヴァレー各地のいくつもの小さな畑からセレクト。約半分はマウント・ヴィーダーＡＶＡの数か所の畑から調達している。

2015 ヴィンテージ： 2012，2013，2014 年と続いた豊作のヴィンテージに比べ、2015 年は収量が少なかったが凝縮した葡萄が特徴。暖冬で芽吹きが早く、冷涼な春が葡萄の房を小さくし、ここ 3 年に比べると最も早い収穫となった。果粒が小さかったため、良質な酸、深い色合い、非常に凝縮したアロマと風味がもたらされ、果実と酸のバランスが取れた美しく力強い酒質の葡萄が収穫できた。

醸造： すべての畑と品種は別々に醸造しブレンド。
仏産と米産の数年使いの樽にて 54 ヶ月（なんと 4 年半）樽熟成

2015 ヴィンテージの味わい： ブラックチェリーとダークプラムを思わせる香りに、マッシュルームや土っぽさ、枯れ葉などの少し熟成した香りも立ち上がる。
味わいはまだまだ生き生きとした青系・黒系ベリーのニュアンスが心地よく、口当たりはしなやかで、タンニンは非常にまろやかで、余韻には葉巻やアニス、ナツメグなどの複雑なスパイス系も現れる。肉料理全般、グレービー、ステーキソース、赤身肉、ジビエ系にも。煮物や和食の醤油ベース、味噌ベースとも良い相性。

輸入・販売：株式会社中川ワイン　ＴＥＬ：03-5829-8161

‘22

NAPA GLEN
ナパ・グレン

NAPA VALLEY – CABERNET SAUVIGNON

「グレン」とはスコットランド・ゲール語で狭い峡谷や谷を意味し「ナパの峡谷＝ナパ・ヴァレー」を現わします。

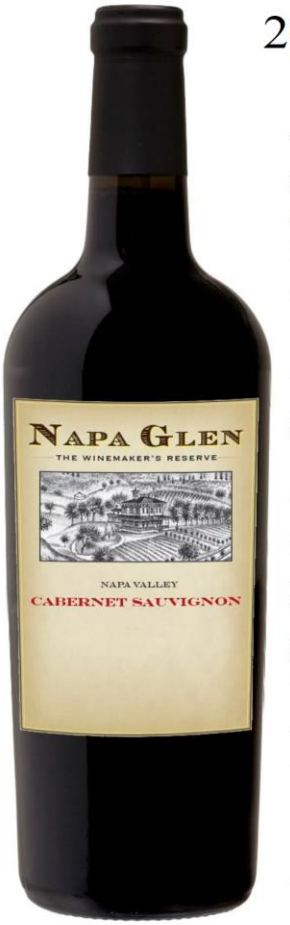
A Legacy of Classic Napa Valley Style

「クラッシックなナパ・ヴァレー・スタイル」のシャルドネ＆カベルネ・ソーヴィニヨンを分かりやすく表現。
葡萄の価格が高騰するナパ・ヴァレーの中で、長年培って来た栽培農家や自社畑を持つワイナリーとのコネクションを最大限に生かし、**リズナブル**(価格に見合う＝それ以上の味わい) **&** **ティピシティー**(ナパ・ヴァレーにおける品種や特定の地区の個性・特徴を表現する)を最大の目標として造られるワインが**「ナパ・グレン」**

クラッシックなナパ・ヴァレー　カベルネ・ソーヴィニヨンとは？

赤紫の濃い色合い、濃厚なベリー系のアロマ、ハーブ、スパイスのニュアンス、豊かでふくよかな果実味、フル・ボディの味わい
樽のニュアンス、ココア、葉巻、しっかりとしたタンニン（渋味）、長い余韻、肉料理との相性などでしょうか？

その「ナパ・カベ」の典型をリズナブルな価格で表現するクラッシックなワイン。



カベルネ・ソーヴィニヨン　ナパ・ヴァレー

2022 Cabernet Sauvignon Napa Valley

希望小売価格　4,500 円 (税別)

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 85%, シラー10%、プティ・ヴェルド 5%

畑：ナパ・ヴァレー各地の厳選した畑からヴィンテージの個性によりセレクト。
2022 年はナパ・ヴァレーの北東にあるチャイルズ・ヴァレーの中でも南に位置する畑、著名ワイナリーがメインに使う秀逸な畑の特別な区画から。チャイルズ・ヴァレーは標高が 250-300m、細長い谷で両側を 500m 以上の山に挟まれ、ロート状の形をしており谷の奥に入るとより涼しくなる。南側は日照に恵まれ、酸をバランスよく保有した秀逸なカベルネ・ソーヴィニヨンが生み出される注目の地区となっている。

2022 ヴィンテージ：　2022 年は 9 月中旬に非常に暑い日が訪れた為、その前に収穫した葡萄には完璧な酸味とフレッシュさがあり、それ以降に収穫した葡萄は素晴らしい骨格を持ち、深みのある色あいと贅沢な果実味と力強さを合わせ持つ。この二つを絶妙にブレンドすることによりバランスに優れた仕上がりが生み出されている。

醸造：　米産樽と 1 年遣いの仏産樽にて 6 か月間熟成

2022 ヴィンテージの味わい：　熟したダークベリー、ザクロ、糖蜜、クランベリーソースにバニラと杉の香りが漂う。複雑な味わいで、最初は赤系ベリーと甘草が感じられ、中盤にはナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンらしいダーク・カカオとスパイスの効いたアーモンド風味が感じられる。滑らかでシルキーな口当たり、ドライなタンニン、バニラ、キャラメルの余韻が深みを増している。
肉料理全般、トマトソース、グレービー、ステーキソース、赤身肉、ジビエ系にも良い相性。

輸入・販売：株式会社中川ワイン　ＴＥＬ：03-5829-8161