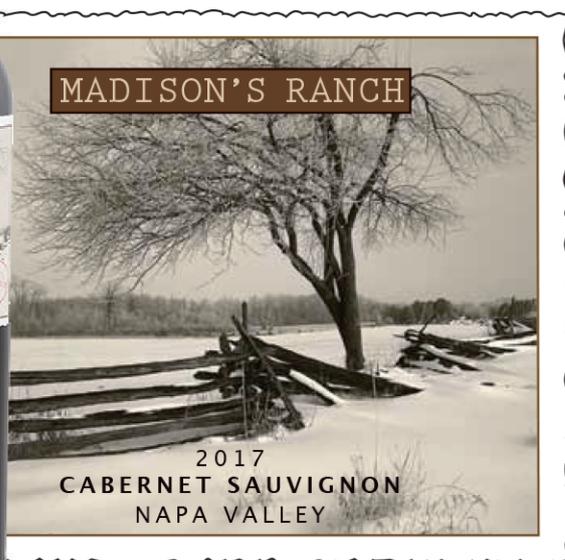


マディソンズ・ランチ  
リザーヴ  
カベルネ・ソーヴィニオン

2地区のカベルネを厳選し、巧みにブレンドした  
ヴァリュー・ナパ・カベルネ



マディソンズ・ランチは、「ハンドクラフトワイン」を信条に高いクオリティのワインをを手頃な価格で送り出すことで知られるスミス・アンダーソン・ワイングループが手がけるブランド。ナパ・ヴァレーのなかでも品質の高さで知られるセント・ヘレナ地区とオーク・ノル地区のブドウを50%ずつ巧みにブレンドしたスタイリッシュなカベルネです。

CODE 10986

マディソンズ・ランチ  
リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニオン 2017  
Madison's Ranch Reserve Cabernet Sauvignon

産地：カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー  
品種：カベルネ・ソーヴィニオン 100%  
(セント・ヘレナ地区 50%、オーク・ノル地区 50%)

収穫：2017年9月15-18日

熟成：8ヶ月(1年使用樽：フレンチオーク 50%、アメリカンオーク 50%)

Alc.14.5%

希望小売価格

(税別) ¥ 5,000

【テイस्टィング・コメント】

スウィートなブラックチェリー、ブラックベリー、カシスの果実が鮮やかに層をなし、ほのかにスモーキーな風味が漂う。心地よい酸味とソフトに熟したタンニンがバランスよく調和し、芳醇に熟した果実の余韻が長く残る。