



2地区の手摘みブドウを巧みにブレンドした
ヴァリュー・ナパ・カベルネ



マグノリア・ヒル MAGNOLIA HILL



CODE 12063

マグノリア・ヒル カベルネ・ソーヴィニヨン 2017

Magnolia Hill Cabernet Sauvignon

産地：カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 95%/ プティ・ヴェルド 5%

畑：ヨントヴィル地区(無灌漑) および オークヴィル地区

収穫：2017年10月1日～4日 手摘み

熟成：16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.14.7%

テイastingコメント

ダークベリー、バニラ、ココアを繊細な木の成分の香りが縁取り、ブラックチェリー、ブルーベリー、ベイキングスパイスの風味が複雑な層をなして広がる。スムーズでシルキーな質感と果実がバランスよくまとまっている。

希望小売価格(税別) **¥4,300**

マグノリア・ヒルは、ナパ市に本拠を置くスミス=アンダーソン・ワイングループによるブランド。1979年のグループ設立以来いくつものブランドを成功させてきた経験豊富な醸造家チームが、ヨントヴィルおよびオークヴィル地区から調達する良質なブドウを巧みにブレンドし、コストパフォーマンスに優れたファインワインに仕上げています。

※ マグノリア(Magnolia)は、モクレンやタイサンボクなどマグノリア(モクレン)科の花木の総称。

【スミス=アンダーソン・ワイングループ Smith-Anderson Wine Group】ナパ・ヴァレーを拠点に、30年以上のワインメイキング経験を有するプロデューサー。ナパ・ヴァレーの複数のサブAVAにまたがる契約農家からブドウを調達、ナパ市内の醸造施設からバランスに優れた数々のカベルネを送り出している。