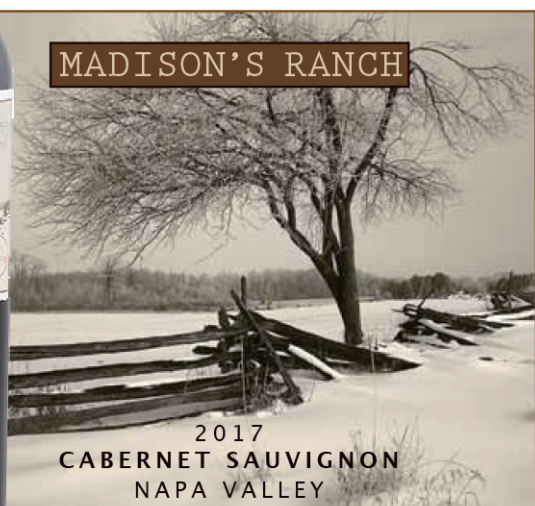


マディソンズ・ランチ MADISON'S RANCH

2地区のブドウを巧みにブレンドした
ヴァリュエー・ナパ・カベルネ



マディソンズ・ランチは、ナパ市に本拠を置くスミス＝アンダーソン・ワイン・グループが興したオリジナルブランド。1979年以来、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によりセント・ヘレナとオーク・ノル地区のブドウから、コストパフォーマンスを追求したファインワインが造られています。

【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AVAI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す。

CODE 11382

マディソンズ・ランチ リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨン 2018 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・ソーヴィニヨン 100%

(セント・ヘレナ地区 50%、オーク・ノル地区 50%)

収穫：2018年9月11-15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**

セント・ヘレナとオーク・ノル地区の畑から特徴的なブドウを調達。畑ごとに分けて醸造し、最終段階で巧みにブレンドして仕上げられる。ナパ・ヴァレーらしい骨太なボディで豊かな果実味がバランスよく表現され、リリース直後から落ち着いた味わいが楽しめる。

テイastingコメント

ブラックチェリー、ブラックベリー、カシスの重層的なアロマにスモーキーなオーク樽のフレイヴァーが縁取り、柔らかなタンニンと酸がバランスよく調和。よく熟して芳醇、一貫してしなやか。