

インディゴ
Organic Cabernet Sauvignon 2023
オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン

生産地：	チリ
ヴィンテージ：	2023 年
品種：	85%カベルネ・ソーヴィニヨン、15%その他
熟成：	20%フレンチオーク樽で 3 ヶ月熟成
アルコール度：	13%
pH：	3.6
総酸度：	5.09g/L
残糖：	6.06g/L
瓶詰め時の SO2：	0.063g/L

気候： 地中海性気候。沿岸山脈の影響があり、夏は暑く乾燥し、冬は寒く雨が多い。年間降水量は年により変動が大きい。

土壤： 火山性土壤で場所により粘土質ローム層に砂質が混ざる。

ティスティング・ノート

ルビーレッド色。レッドカラントの様な赤いフルーツのアロマにスパイシーさと微かなバニラが感じられます。タンニンはまろやかで絹の様な舌ざわりがあり、ジューシーなミディアムボディで後味の長いワインです。

フード・ペアリング

グリルしたリブの様な赤身の肉やローストミート、熟成したチーズともよく合います。

参考小売価格： ¥1,400 (750ml, 税別)

¥700 (375ml, 税別)



JAS

日本農林規格認定有機ブドウ使用



The Vegan Society (ヴィーガン協会)

イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイン



WINE to STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp