



2021 Cabernet Sauvignon Estate Grown Napa Valley

ガーギッチ・ヒルズ・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン エステート・グロウン ナパ・ヴァレー

ヴィンテージ

生育期は厳しい天候に見舞われることなく、干ばつにも関わらず、収量は2020年比で5%増加しました。2月を過ぎても目立った降雨がなかったため、穏やかな春と夏のコンディションがブドウにとって理想的な環境となり、開花し、春の初めに結実しました。8月と9月の気温が特に低かったため、各ブロックの理想的な熟度で収穫することができ、傑出した品質と果実の素晴らしい凝縮感につながりました。収穫は10月末に終わりを告げ、最後のブドウが到着したのは、大気の流れ（大量の水蒸気の流れ）がカリフォルニア北部に必要な雨をもたらす直前でした。

畑

ヨントヴィルの自社畑がこのナパ・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニヨンの中心を形成しており、自社畑のラザフォードとカリストガのブドウがこのブレンドに丸みをもたらしています。その結果、ピュアな風味とその土地の特徴を持つ、フルボディでエレガントなカベルネ・ソーヴィニヨンが造られました。全て環境再生型農業（2023年3月「Regenerative Organic Certified」取得）、オーガニック認証（CCOF、実際はビオディナミ農法を実践）。

テイスティング

ナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンが特徴とする、複雑性、深み、品質の高さが、2021年ヴィンテージからは余すところなく表現されています。ブラックベリー、カシス、ブラックチェリーといった黒系果実の魅惑的なアロマに、カルダモンとナツメグのエキゾチックな香りがアクセントを添えます。味わいは、赤系ベリー、ブラックベリー、ブラッドオレンジとドライ克蘭ベリーのほのかなニュアンスが、鮮やかな酸味に支えられています。いきいきとしたタンニンがさらなる骨格と複雑性をもたらし、長く風味豊かなフィニッシュへと続きます。

品種：	カベルネ・ソーヴィニヨン 81%、メルロー 11%、 ティ・ヴェルド 5%、カベルネ・フラン 3%
ABV：	14.2%
発酵：	土着酵母、4週間のスキンコンタクト
収穫：	2021年9月23日-10月18日
収穫時の糖度：	23.67° Brix (平均)
瓶詰：	2021年7月、8月
TA：	5.6g/L
pH：	3.73
熟成：	フレンチオークで20ヶ月
参考小売価格：	¥16,500(税抜)

