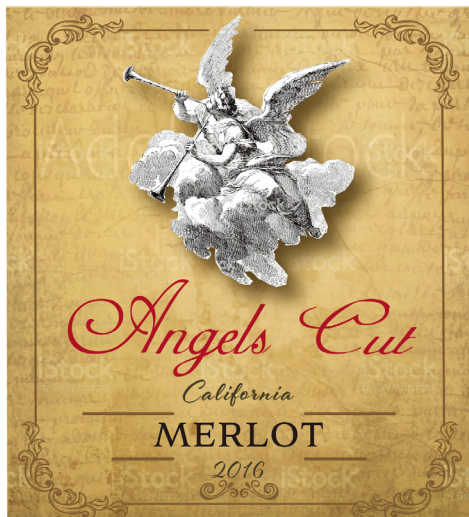


Angels Cut

Angels Cut Merlot 2016

伝承的でクラシックなカリフォルニアワイン



カリフォルニアにてメルロー栽培が最適な生産地にて収穫されたメルロー種を使用しました。日中と夜間の温暖格差により葡萄の熟成度が増し熟成がピーク時に収穫を終えました。短期間の樽熟成を経て過度なオークフレーバーを抑えソフトなタンニンに仕上げています。

品種： メルロー95%、シラー5%
 (ロードアイ50%、メンドシーノ50%)

産地： カリフォルニア州

樽熟成期間： アメリカンオークにて3か月熟成

アルコール度数： 14.0%

JANコード： 4573196170230

テイスティングノート

2016年エンジェルズ カット メルローはフランスボルドーのクラシックなスタイルを彷彿させる一方カリフォルニア産ブドウならではの仕上がりとなりました。風味の高いチェリー、ベリーフレーバー、プラムやラズベリー、スパイスなどの味わいと共にほのかなバニラ香とオーク香が立ち込めます。これらのアロマとフレーバーが持続するスタイリッシュなフィニッシュに仕上げています。

チーズ、肉のグリル、魚料理やバーベキューなど多様な料理と相性が良く夏でも軽く冷やし楽しんでいただけるワインです。

収穫レポート

2016年の栽培期間はほぼ完璧と言えるほどのヴィンテージでした。早めに成育期を迎え理想的な環境のもと10月14日の秋シーズン最初の降雨を迎える前に収穫。

7月、8月には比較的に穏やかな気候が続き収穫直前までに温暖な日が続いたため最適な熟成度に達した状態で収穫を終えました。