カベルネ・ソーヴィニョン
CABERNET SAUVIGNON

品番	B01-0317
生産者（和）	バーナーダス・ワイナリー
生産者（英）	BERNARDUS WINERY
URL	https://www.bernardus.com/
生産地域・格付け	AVA カーメル・ヴァレイ
年	2017
容量(ml)	750
ボディ	フルボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	12.8
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 90% メルロー10%
適温	13℃～16℃
栓の仕様	SC
色	赤
タイプ	辛口
樽熟成	5 か月
品目	果実酒
JAN コード	051497016777
参考小売価格	7,800 円（税込 8,580 円）

新樽は使用せず
フレンチオークで 5 か月間熟成

レッドベリーとクランベリーのスパイシーな香りを醸し出しています。味わいはアロマを美しく反映し、ジューシーな赤い果実のフレーバーとさわやかな酸味を示します。オーク樽の影響を受けずにブドウの果実味を引き出すために新樽は使用せずフレンチオークで 4-5 ヶ月間熟成しています。

【このワインに合う料理】
赤身肉のステーキ、コクのあるチーズ

ENEOS Materials Trading Co., Ltd.