

BLIND CORNER



Blind Corner Cabernet 2018

ブラインド・コーナー カベルネ

- 畑:** マーガレット・リヴァー クインダラップ
土壌: 花崗岩ベースで表層は玉砂利
ブドウ: カベルネ・ソーヴィニオン 100%
認証: オーガニック&ビオディナミ
Alc度数: 12.5%
添加物: 酸およびタンニン無添加 SO2 [60ppm以下]

コメント: クインダラップの2つの区画で収穫されたブドウは古典的に足で破碎され自然発酵中はハンド・プランジング（人力による攪拌）されました。バスケットプレスで圧搾の後、オーク樽に移され仕上げの発酵。熟成は12か月間行われました。ブドウのうち10%は発酵の前にレーズン状になるまで空気乾燥され、この工程により凝縮感のある味わいと究極なまでのバランスを生み出しています。

赤 フルボディ 750ml
参考小売価格 [税別] ¥3,600



— お問い合わせ —

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>
酒類事業本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424