



## Flametree Cabernet Sauvignon 2016

フレイムツリー カベルネ・ソーヴィニヨン

### Vintage ヴィンテージ

2015年末の穏やかな春は健康的なブドウが実り、過去2年と比較しても良い収穫量となりました。1月の天候は暖かく月後半の雨で収穫が少し遅れたことにより、特に赤ワイン品種に良い影響を与えました。通常はその期間散水していますが2016ビンテージでは自然降雨により色づきが良くなりました。夏も引き続き良い気候で、生育も順調でクリーンで熟成したフレーバーとやわらかなタンニンを含む果実に育ちました。

### Vineyards 畑

主にウィリヤブラップのブドウを使用。メインとなる部分は契約栽培農家のウィリヤブラップ・エステート、フラスター・ギャロップ、リッジ・ファームのブドウを使用。また少量ですがヤリングアップにあるブラッシュウッド・ヴィンヤードからも調達しています。これらは全て北向きの畑で、土壌は砂利が多いローム層です。粒が小さく房も小さい優れたカベルネ・ソーヴィニヨンが育つ地域です。

### Winemaking 醸造

果実は機械による収穫と手摘みとで選別。破碎又はオーブントップの発酵槽に充填され数日間浸漬。天然酵母による発酵が始まり次第プランジングとポンプによる攪拌を行い繊細なタンニンを抽出。発酵温度は22-28℃で管理。プレスされた後、新旧のフレンチオークに移され14カ月熟成。新樽比率は35%。ブレンド、清澄、濾過後ボトリングされます。

### Tasting Notes テイスティング・ノート

マルベリー、レッドカレント、チョコレートの香りが立つ非常にアロマティックなワイン。味わいはチョコレートなタンニンに支えられたフレッシュで熟したカシスやマルベリーが引き立っています。素晴らしいフレグランスを生み、複雑さとストラクチャーと見事に合体しているワインです。早い時期にお飲み頂いてもまた中～長期に渡って熟成されてからお飲み頂いてもお楽しみいただけます。

### Technical Specifications テクニカル情報

ブレンド	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
アルコール度数	14.3%
酸度	6.35g/L
pH	3.66



白 辛口 750ml  
参考小売価格 [税別] ¥4,400

— 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