



レヴァンティーン・ヒル エステイト カベルネ・ソーヴィニオン

Levantine Hill Estate Cabernet Sauvignon

商品コード	AULH508
JANコード	9346863002333
ワイナリー	レヴァンティーン・ヒル
生産国	オーストラリア
産地	ヴィクトリア州/ヤラ・ヴァレー
ヴィンテージ	2018
色/味わい	赤/フルボディ
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニオン93%、メルロー6%、プティ・ヴェルド1%
容量/入数	750ml/6
キャップ	スクリューキャップ
アルコール	13.00%

畑

SA125クローンのカベルネ・ソーヴィニオンの2つのエステートブロックから造られたワインです。ブロック10のD3V14クローンのメルローとブロック8の1334クローンのカベルネ・フランを少量加えています。

醸造方法

全ての果実は手摘み、目視で選果、除梗され、小さなオープンタンクで破碎されました。さらに複雑な味わいにするため、一部の発酵槽には茎を戻し入れています。自然発酵と共に、品種と相性の良い培養酵母を使用。キュヴェゾンの期間は、1週間から3週間です。1日1回まで、パンチング・ダウンとポンプオーバーを行う。

コメント

もともとは、カベルネ・ソーヴィニオンが多く植わっていたこのヤラ・ヴァレーのリバイバルの品種であり、この時代を超えて洗練されたカベルネ・ソーヴィニオン（ブレンド時にメルローとカベルネ・フランを加え、中盤の重さとセイヴォリーさを加えて複雑さを強化）は、マロンダ・ハイウェイの畑のブロック8、10、11、16から集められた11の個別のいくつもの小さなバッチから生み出されています。ブラックベリー、ブラックカラント、タバコの葉、トーストしたクミン、コリアンダーシード、四川省産の胡椒、瑞々しい土の濃厚なアロマが特徴的です。ゆっくりと熟成された力強い味わいは、自然な酸味とジューシーな赤い果実の風味の相互作用により、緊張感があり、力強く、中盤からブランブル、チコリ、スモークパプリカ、炭火焼の肉を思わせる風味が続きます。オークのキャラクターは、きめ細かいタンニンと協調して静かに調和を奏でます。ワインは自信に満ち溢れ、長く余韻のあるフィニッシュへと進んでいきます。

飲み頃

熟成可能期間：10年+

テクニカルデータ

フレンチバリック100%

特徴など

エステートシリーズのワインは、すべてマロンダ・ハイウェイ・エステートで栽培されたブドウを使用した単一畑のワインです。このシリーズでは、伝統的なワイン造りの技術と、フランスの古典的な単一品種のシラー、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ、ピノ・ノワールのワインが見事に表現されています。これらの品種は、ヤラ・ヴァレーが羨望の的となる評判を築いた主力品種でもあるため、エステートシリーズは、レヴァンティーン・ヒルの特性を最もよく表現していると言えるでしょう。そのため、エステートの称号を誇らしげに掲げています。すべてのエステートワインは、ヴィンテージから3年後にリリースされます。他のレヴァンティーン・ヒルのワインと同様、エステートシリーズは少量ずつ手作りされているため、各品種の年間生産