

ブランド名(和) ロックウッド
ブランド名(英) Lockwood
商品名(和) ロックウッド カベルネ・ソーヴィニヨン
商品名(英) Lockwood Cabernet Sauvignon
格付 A.V.A. モントレー

定番



生産国	アメリカ	商品コード	615302
生産地域	カリフォルニア	JANコード	0748021010324
生産者名	ロックウッド	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名(英)	Lockwood	適温	16 ~ 18
生産年	2014年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	2,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100 %		

プラムやチェリーの香りがグラスいっぱいに広がり、そこにお香やハーブの香りが加わっている。香りと同じようなプラム、チェリーを思わせる果実味と、黒オリーブ、ほのかにココアのニュアンスが感じられる。エレガントでソフトなタンニンのあるフルボディ。

色・香・味わい

▶色合いについて

▶香りについて

プラムやチェリーの香りがグラスいっぱいに広がり、そこにお香やハーブの香りが加わっている。

▶味わいについて

香りと同じようなプラム、チェリーを思わせる果実味と、黒オリーブ、ほのかにココアのニュアンスが感じられる。エレガントでソフトなタンニンのあるフルボディ。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

葡萄畑の位置は、モントレー湾から吹き込む冷気を受け、冷涼な気候のサン・ルーカス。朝晩は約10℃、日中は40℃以上という大きな気温差が良質な葡萄を生む。土壌は「ロックウッド・シャリー・ローム」と呼ばれる独特なもので、土壌は細かく砕かれた貝殻の化石から構成されており、石灰岩に似ているもの。これがロックウッドの高品質な葡萄栽培を可能にしている。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	16.0
単品重量(kg)	1.2

▶製法について

11月初旬に、健康な房のみを収穫。3日間コールド・マセラシオン、その後14日間の発酵を行い、更に5日間ステンレスタンクとフレンチオーク樽で熟成。フレンチオーク樽は10%が新樽。

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 25 × 33
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7 × 7

受賞歴

このワインに合う料理は？

ランブステーキ、ヒレステーキ、アマトリチャーナ(ベーコンとトマトソースの Pasta)、ペンネアラピエータ(唐辛子とトマトソースの Pasta)