

# HOUSE WINE

## 2017 STEAK HOUSE CABERNET SAUVIGNON

ステーキ ハウス  
**Steak House 2017**  
カベルネ ソーヴィニヨン  
**Cabernet Sauvignon**

コロンビア ヴァレー  
**COLUMBIA VALLEY**

多種多様な微気候(冷涼、温暖、強風、丘陵、平地)で知られているColumbia Valleyは数多くのsub-AVAを包括するアンブレラAVAです。Washington州の栽培面積の99%を占め、sub-AVAを含めないColumbia Valley AVAだけで6,851エーカー(2,770ha)の栽培面積があります。

ヴァンテージ バックグラウンド  
**VINTAGE BACKGROUND**

例年よりも暑く、平均収穫量を上回った年が2012年から毎年続きましたが、2017年も暑さと収穫量は平年をはるかに上回りました。春は雨が降ったものの夏は乾燥して暑くなり、収穫までにフェノールは順調に熟して糖分、酸とタンニン<sup>ワルラ キャップ</sup>は理想的なバランスをとりました。収穫は8月の2週目に始まり、最後にWallula GapにあるThe BenchesとSkyfall VineyardのCabernet Sauvignonを摘み取って11月2日に終わりました。

テイasting ノート  
**TASTING NOTE**

レッド・ラズベリー、ザクロと皮革のアロマ。バニラと赤い花のフレーバー。ビッグなタンニン。バランスのとれた酸。活気に満ちたクリーンなフィニッシュ。芳醇でリッチなCabernet Sauvignon<sup>カベルネ ソーヴィニヨン</sup>。

フード ペアリング  
**FOOD PAIRING**

グリルした肉と素晴らしい相性をみせますが、ステーキとの相性は完璧です。

**葡萄品種**  
カベルネ ソーヴィニヨン  
80% Cabernet Sauvignon  
メルロ  
15% Merlot  
シラー  
5% Syrah

**葡萄畑**  
キャニオン ランチ ヴァインヤード  
Canyon Ranch Vineyard  
グース リッジ ヴァインヤード  
Goose Ridge Vineyard  
ウィロー クレスト ファームス  
Willow Crest Farms

**収穫日**  
2017年9月25日 - 11月15日

**イースト(酵母)**  
プレミア キュヴェ  
Premiere Cuvee

**マロラクティック醗酵**  
100%

**オーク**  
20% アメリカン・オークの新樽

**熟成**  
タンクで12ヶ月間熟成

**テクニカル・データ**  
アルコール: 13.52% 残糖: 7.36g/L%  
総酸: 5.72g/L pH: 3.83

**生産量**  
13,325 ケース

**JAN コード**  
1-84745-00006-5

**希望小売価格(消費税別)**  
¥2,450 (750ml)

