



ランディ ダン
Randy Dunn



LONG SHADOWS
DISTINGUISHED WINERIES & VINEYARDS

ロング シャドウズ

Long Shadows

フェザー カベルネ ソーヴィニオン



創設者のAllen Shoupと
ジル ニコール
ワインメーカーのGilles Nicault

Feather Cabernet Sauvignon 2015



ランディ ダン カベルネ ソーヴィニオン
Randy Dunn: ワールドクラスのCabernet Sauvignonづくりで高名な
ナバ ヴァレー コロンビア ヴァレー
Napa Valleyの醸造家。40年に亘るワインづくりの経験をColumbia Valley
カリフォルニア フェザー
に持ち込み、California以外で唯一の彼のワイン、Featherをつくっている。

AVA: コロニア ヴァレー
Columbia Valley

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニオン
100% Cabernet Sauvignon

葡萄畑: ダイオナイサス ヴィンヤード コロンビア ヴァレー
Dionysus Vineyard (Columbia Valley)

ワインbau ワールルク スロープ
Weinbau (Wahluke Slope)

サミット ヴュー ヴィンヤード ワラ ワラ ヴァレー
Summit View Vineyard (Walla Walla Valley)

ソネット ヴィンヤード ホース ヘヴン ヒルズ
Sonnet Vineyard (Horse Heaven Hills)

ヴィンテージ: 2015年は暖かく乾燥した春が早く訪れ、その後暑い夏へと移っていった。生育期間中の細心の注意を払ったキャノピー・マネージメント(樹幹管理)が過度の日差しから葡萄を守った。秋は日中暖かい日が続いたが、夜の気温が涼しかったので、果粒が小さく、果皮の厚い葡萄は完璧に熟した。

醸造: 葡萄の成熟がピークに達した時点で手で収穫し、選果。軽く破碎してから小型のステンレス・スチール・タンクで醗酵。醗酵開始直後は、勢いよくポンプ・オーバーを行い、色とストラクチャーを抽出。醗酵終了間際は優しくポンプ・オーバーをしてタンニンを粗くしないで色とフレーバーを抽出。Randyが好きなDunn Vineyardsで使っているのと同じVicardのフレンチ・オーク(新樽90%)で22ヵ月間熟成。生産量:2,520ケース アルコール:14.8% 総酸:0.58g/100ml pH:3.90

テイasting・ノート: 深紅色でしなやかなタンニンとバランスのとれた酸を持った活気溢れるダイナミックなワイン。レッド・ペッパーとタイムによって引き立てられたドライ・ビン・チェリーとビタースイート・チョコレートの表情豊かなアロマとフレーバーが中盤でフォーカスし、長く幾重にも層を成したフィニッシュに魅力を加えている。

希望小売価格(消費税別): ¥ 8,900 (750ml)

ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社

〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F

TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637

www.orca-international.com