

6代目のウォレン、ジョディ、
ライアン・ボーグル

BOGLE FAMILY VINEYARDS



テイスティング・ルーム

FAMILY OWNED & OPERATED SINCE 1968
−1968年から続く家族経営−

# ボーグル ファミリー ヴィンヤーズ
# エッセンシャル レッド 2023




## ワインメイキング・ノート

ダニガン・ヒルズからクラークスバーグ、ロダイにまたがるブドウ畑で収穫されたこのワインは、長く穏やかな夏と長いハングタイムが特徴である、カリフォルニア州北部内陸部の2023年という傑出したヴィンテージの恵みを反映しています。シーズンを通して穏やかな気候に恵まれたことで、ゆっくりと均一な熟成が進み、自然な酸味を保ちつつ、すべての品種が十分に成熟することができました。伝統的な醸造技術を用いて造られたこのワインは、深みとバランス、そして品種本来の調和を兼ね備え、この素晴らしいヴィンテージの魅力を余すところなく表現しています。

## テイスティング・ノート

このワインは、プティ・シラーとテロルデゴが主体となり、その力強さと骨格でブレンドを支える、濃密で深みのある赤ワインです。ブラックベリー、熟したプラム、ポイズンベリーの香りの中に、ブラックカラントの繊細なニュアンスが重なり合い、深みのある表現力豊かな果実の風味を創り出しています。アメリカンオークとフレンチオークを絶妙に組み合わせた樽で1年間熟成させたこのワインは、バニラやモカ、そしてほのかなティラミスの温かみのあるニュアンスを放ちます。口に含むと、豊かで丸みのある味わいが広がり、口内全体を包み込むようなフルボディの口当たりが特徴です。余韻は長く落ち着きがあり、洗練されたチョークのような細かいタンニンが、親しみやすさを保ちつつワインに骨格を与えています。

## フード・ペアリング

このワインは、定番でありながら幅広い料理に合うため、バーベキューリブにも鴨胸肉のソテーにも見事にマッチします。また、トリュフオイルとパルメザンチーズを添えた濃厚なパスタにもおすすめです。

## 熟成

アメリカン・オークとフレンチ・オークの樽で12か月熟成。

品種：プティ・シラー44%、テロルデゴ32%、シラー15%、ジンファンデル9%
リリース：2026年3月
産地：カリフォルニア
pH：3.76　　酸：0.57g/100ml　　アルコール：14.5%
ヴィーガンフレンドリー、グルテンフリー、
カリフォルニア ルールズ サーティファイド グリーン
UPC：0 80887 49643 1
希望小売価格：￥2,700（税込￥2,970）

VEGAN FRIENDLY GLUTEN-FREE

CALIFORNIA RULES SUSTAINABLE WINEGROWING CERTIFIED GREEN

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

カタログ　　ワイナリー詳細