



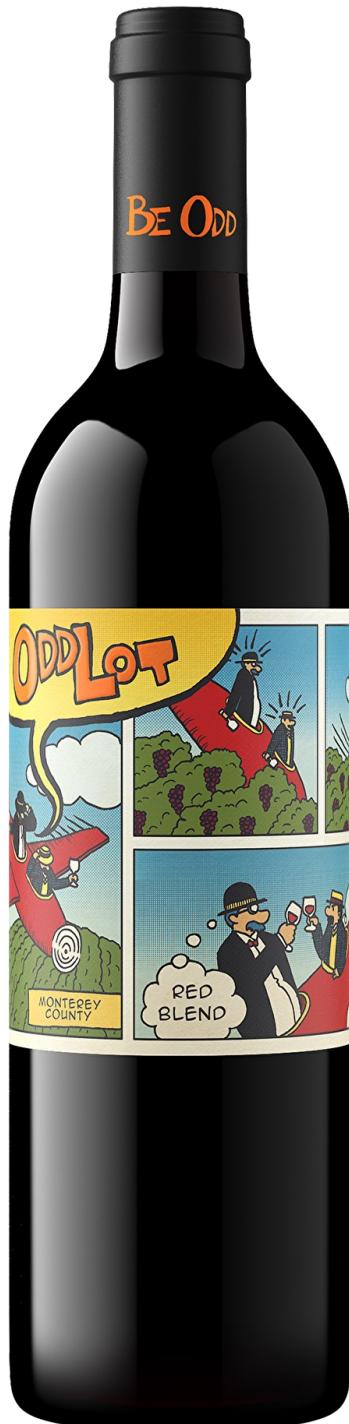
ワインメーカー
ヴィンセント・カタラー

ODD Lot

オッド ロット カベルネ/シラー 2022



ヘイムズヴァレー・ヴィンヤード



ABOUT

ワイナリー用語でいうところの "オッドロット"とは、まだ落ち着き先が決まっていないワインのことです。"オッドロット"は100万年以上も前からワイン界を支配してきた、堅苦しいルールや伝統から脱却するチャンスもあります。最初にデビューした"オッドロット Petite & Petit"は、プティ・シラーとプティ・ヴェルドの異例のブレンドで、大きな反響を呼びました。

～そして今! 次のオッドロットの出番がやってきました。

今度はカベルネ・ソーヴィニヨンとシラーです。フランスのアペラシオン法では、同じAOCワインに入れることができない有名なフランスの2つの品種カベルネとシラーは、それぞれが全く異なる個性を持ち、そして同じように確立した壮大な能力を持つ2つキャラクターです。（コミックで人気の）マットとジェフのように、ミスマッチな組み合わせですが、楽しく、親しみやすく、驚くほど相性が良いのです。ワインは政治と同じように、ときに奇妙な相棒を作ることがあるということを改めて証明しています。Be Odd !

ワインメイキング

ラベルはカラフルですが、このワインは決してコミカルではありません。私たちのワイン造りのゴールは、真面目さに好奇心と探求心を加え、美味しいものを造る事です。カベルネにはしっかりとしたタンニンと骨格、シラーには肉厚な果実味とジューシーな明るさがあります。この2つのダイナミックな組み合わせは、ハッピーを生み出し、オッドロットらしいクオリティ、つまり、普通じゃない、大胆、そして親しみやすいワインに辿り着いたのです。

畑

モントレー・カウンティにある自社畑は、日中は暖かい日差しが降り注ぎ、夕方になると海岸沿いの霧が翌日の午前中まで残ることがあります。カベルネ・ソーヴィニヨンとシラーは、カリフォルニアで最も長い栽培期間を誇るこの地域では十分なフレーバーを強めるために必要なハングタイムを得ることができます。その結果、滑らかさ、力強さ、骨格のバランスがとれた美味しいワインができあがりました。

テイスティング・ノート

完熟したブラックベリー、チェリー、ジューシーなプラムの大膽なアロマに、タラゴンやトーストしたバニラの香りが加わります。味わいはなめらかで、よく溶け込んだタンニンとブラックフルーツの長いフィニッシュが特徴です。このワインはどんな場面にもぴったりです。グリルした肉、牛肉の照り焼き、ラムラックのロースト、パルメザンチーズを添えたフレッシュマッシュルームなどとお楽しみください。

産地：モントレー・カウンティ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン52%、シラー48%

アルコール：13.5%

pH：3.71

滴定酸度：5.5 g/L

UPC：6-75829-56064-8

希望小売価格：¥3,200 (税込¥3,520)

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