

スモール ファミリー

WOODWARD CANYON



自社畑

# ウッドワード キャニオン
# カベルネ ソーヴィニヨン アーティスト シリーズ 2022




**ラベルについて**
作：メアリー・クレーン・ナッター
題： “Trinity at Daybreak””

ウッドワード キャニオンの “アーティスト シリーズ “は、ワシントン州で最も優れたカベルネ ソーヴィニヨンを紹介する目的で1992年に始まって以来、フラッグシップ ワインとなっています。アーティスト シリーズに使用されている畑は、ワシントン州で最も古く、最も評価の高い畑のひとつで、典型的な樹齢は約25年です。ラベルは毎年、パシフィック ノースウエストの異なるアーティストの作品を採用しています。

**畑**　＜ワインバウ・ヴィンヤード＞
南にラトルスネーク マウンテンズ、北にサドル マウンテンズを臨む場所にあります。土地は緩やかに南に傾斜しており、標高は216～290mです。ワインバウは温暖な土地で水はけがよく、土壌はケネウィックシルトロームが主体で、傾斜は2～5％。土壌の種類が一貫していることは、ブドウの木の成長に現れ、その後のワインにも反映されます。

＜セージモア・ヴィンヤード＞
1968年に設立されたこのセージモアは、ワシントン州のワイン産業の確立に貢献した先駆的な畑でワシントン州で最も古いヴィニフェラ種のブドウ畑の 1 つです。リックは自宅でワイン造りをしていた頃からセージモアの果実を使っており、現在も使用しています。1972年に植えられた畑の、ブロック3と9の特定の畝から収穫されたブドウが今もなお "オールド・ヴァインズ "のカベルネ・ソーヴィニヨンとしてワインになっています。クインシーのローム質の細かい砂、セージヒルの非常に細かい砂質のローム、2-10％の傾斜。標高174m。

＜ウッドワード・キャニオン・エステート・ヴィンヤード＞
1976年に設立されたウッドワード・キャニオンは、ワシントン州ワラワラの西約24kmに位置するワラワラ・ヴァレーAVAの中で現在最も西側に位置するブドウ畑です。17haのブドウ畑と数haの緑地帯には、ウエスタン・ジュニパー、ポンデローサ松、ウエスタン・セージ・ブラシ、アローリーフ・バルサム・ルート、多年生のワイルドフラワーなどの地元在来種が植えられています。砕けた玄武岩の上にあるリッツビル・シルトローム、斜面は15～18％。標高229-260m。ウッドワード・キャニオン・ワイナリーが管理。サーモンセーフ認証のオーガニックブドウ。

**テイスティング ノート**
このワインは深いルビー色を帯び、ブラックカラント、ブラックベリー、ダークチョコレートの香りに、スレートとほのかなオークのニュアンスがアクセントを加えています。口に含むと豊かでフルボディの味わいが広がり、熟した黒い果実の風味とほのかな大地の香りが感じられます。よく溶け込んだタンニンがしっかりとした骨格を形成し、余韻は長く続き、心地よい温かさとほのかな甘みが感じられます。適切な保存環境下では、今後10～15年にわたり優れた熟成ポテンシャルを有します。赤身の肉料理、ジビエの鳥肉、熟成チーズ、濃厚なデザートとの相性が抜群です。貯蔵・提供温度はセラー温度で。セラー温度で保管し、サービスして下さい。

**スコア**
94点 Owen Bargreen、94点 International Wine Report、93点 Jeb Dunnuck、
93点 Sean Sullivan NW Wine Report、92点 James Suckling、92点 Wine Enthusiast

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン98％
　　プティ・ヴェルド1％
　　マルベック1％
アルコール：14.9%
瓶詰： 2024年7月
リリース：2024年11月
生産量：1,342ケース

醸造：手作業による収穫と選別
48時間の低温浸漬
1.5トンの開放型ステンレスタンクで発酵
フレンチ オーク（新樽92％）とハンガリアン オークを使用し、20ヶ月熟成
自然なマロラクティック発酵
UPC：6-74163-06172-9
希望小売価格：￥11,500 (税込￥12,650)

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