



NATURA
Organic Cabernet Sauvignon 2018
ナチュラ
オーガニック カベルネ・ソーヴィニオン

生産地： ヴアレ・セントラル ヴィンテージ： 2018
ブドウ品種： 86%カベルネ・ソーヴィニオン
熟成：20%がフレンチオーク樽で6か月
アルコール度： 13.5度 pH: 3.73
総酸度： 4.71g/L 残糖：3.70g/L

ヴァレ・セントラル

気候： 地中海性気候で冬に雨が降り、夏は暑く乾燥し、朝夕と日中の温度差が激しい。これらの条件がワイン用のブドウの生育に最適環境を作ります。

土壌： 水はけが良く、栄養分が高く、農業の適性が高い土壌。中庸な深さの沖積層。

テイasting・ノート

ルビーレッド色。香りは完熟したチェリーやブラックカラント等の完熟した赤い果実に、オーク樽から来るかすかなトーストの香ばしい香りやチョコレートが感じられます。味わいはバランスの取れた酸味、柔らかなタンニン、しっかりとした骨格、心地よいフルーティーで余韻の長い後味が感じられます。

フードペアリング

このワインはしっかりと味付けのされたバーベキューのような肉料理（牛・豚・鳥）や、ミートソースのパスタやカネロニ、リゾット、また、熟成したチーズやサラミ、ハム、パストラミなどもよく合います。

参考小売価格： ¥1,400（外税）



ECOCERT（エコサート）
フランス国際有機栽培認証機関、認定ブドウ使用



The Vegan Society（ヴィーガン協会）
イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイン

