

Organic Cabernet Sauvignon 2018

エコ・バランス

オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン

生産地： ヴァレ・セントラル                      ヴィンテージ： 2018  
ブドウ品種： 86% カベルネ・ソーヴィニヨン  
熟成：20%は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

気候：地中海性気候で、暑く乾燥した夏と、寒く十分な降水量のある冬。  
土壌： 地域により異なり、堆積層や火山性地層等。

テイステイング・ノート

ルビーレッド色。フレッシュなサクランボやかすかな鉛筆の芯や香ばしいアロマが感じられます。滑らかな絹のようなタンニンが感じられ、フレッシュでジューシーな口当たりが特徴です。

フードペアリング

このワインは味付けのしっかりとした料理、たとえばバーベキュー（牛、豚、チキン）やミートソースのパスタ、カネロニ、マッシュルームのリゾット、チーズやサラミ、火腿、パストラミ等と良く合います。

参考小売価格： ¥1,100（750ml、税別）  
                                ¥580（375ml、税別）  
バーコード： 7 804320 393384（750ml）  
                                7 804320 752020（375ml）



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

