



by YOSHIKI

2017 Cabernet Sauvignon California

カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア

ストーリー

2009年に誕生した「Y by Yoshiki」は、日本を代表するアーティスト YOSHIKI と、ナパ・ヴァレーのワイン造り手一族の4代目であり醸造家のロブ・モンダヴィ Jr.とのコラボレーションです。ワインはカリフォルニアの上質な畑のブドウを使用し、このパートナーシップの芸術性、クオリティ、そして創造性を表現しています。

生育期

2017年は4年続いた干ばつも終わり、ブドウは3月半ばに均一に芽吹きを迎え、健康的に春をスタートしました。4月の多少の雨により霜の危険性を防ぐことができました。冬に十分に雨が降り、春の熱波もなかった為、樹勢も良くキャノピーも順調に成長し、最適な開花・結実期を迎えることが出来ました。そして帯水層が十分な水を蓄えていたために夏の暑さも耐え、順調に生育する事が出来ました。8月には最適な環境の中で、バランスがとれ多くの個性を持つ素晴らしいブドウを収穫する事が出来ました。

醸造

手摘みで収穫されたブドウは除梗・破碎され、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵されます。発酵終了後、醸しを行う事でフレーバーとタンニンが溶け合い、滑らかで魅力的なカベルネ・ソーヴィニヨンの舌触りが生まれます。その後マロラクティック発酵が行われワインは12ヶ月間オーク樽（45%フレンチオーク新樽）で熟成されます。

ワイン

ココアや凝縮感のあるレッドチェリーやブルーベリー、スパイスのアロマに、香ばしいバニラのニュアンスも感じられます。樽熟成から来る滑らかな舌触りを持つフルボディのワインです。

100% カベルネ・ソーヴィニヨン

アルコール度：13.5%

アペレーション：カリフォルニア

醸造責任者：ロブ・モンダヴィ Jr.

参考小売価格：¥5,500（外税）

