



DOMAINE NATURALISTE

BY BRUCE DUKES

Margaret River



Direction Rebus Cabernet Sauvignon 2016

ディレクション リバス カベルネ・ソーヴィニオン

伝統的な手法で造られたマーガレットリヴァーのアイコン的ワイン。2012年の最初のリリース以降、オーストラリア全土で愛飲されています。グレイズドチェリー（シロップ漬けチェリー）、スマイル、黒鉛の複雑なニュアンスは、レッドカラント、カカオニブ、プラムの皮の風味と共に複雑に織り込まれています。口に含んだ時のしっかりとしたタンニン、そして味わいの中核をなすブラックベリーや積層岩のニュアンスが口に含むたびにそのミネラル感が変化し最高調に達します。

産地	オーストラリア 西オーストラリア マーガレット・リヴァー
ヴィンテージ	雨が長く長く寒い冬は春に向けて良い準備期間でした。程良い温度と適度に吹く夏の風に加え、行き届いたキャノピーマネージメントにより、新鮮な果実が育ちました。
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン100%
収穫	2016年3月23日
醸造	ブドウは区画毎に発酵後、12ヶ月熟成。厳密なテイastingを経てブレンド。
熟成	40%はフレンチオークの新樽を使用。
飲み頃	10年ですが直ぐにもお楽しみいただけます。
お料理	アンガスステーキ、ダックやウズラ料理、ストロングチーズなど
アルコール度数	13.8%

赤 フルボディ 750ml
参考小売価格 [税別] ¥3,500

— お問い合わせ —

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>
酒類事業本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424