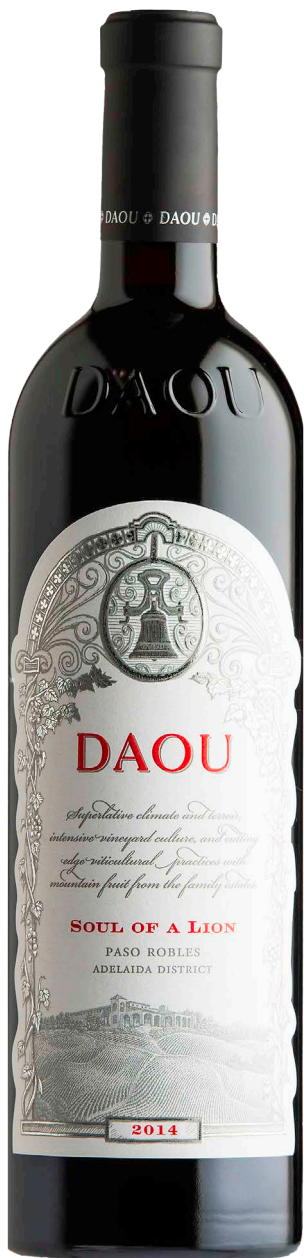


DAOU

エステート

ソウル オブ アライオン



ワイン | ダオウ エステート ソウル オブ アライオン 2014 は、深みのある美しい色合いです。このインクのような紫色を帯びたワインは、プラム、クレーム ド カシス、ガリーグ、エキゾチックな花々のアロマが特徴です。ピロードの様なタンニン、独特なエレガンス、しっかりした凝縮感のある味わいです。バニラ、ビーンズ、焙煎スパイス、黒鉛、甘草、鉛筆の削りかすなど、複雑な香りが感じられます。非常に重厚で、調和のとれた見事な味わいが長く残り、シームレスなフィニッシュです。しっかりしたタンニンのストラクチャーで、数年間の熟成がおすすめです。

ヴィンテージ(収穫) | 2014年には、我々の位置する山間部では記録的な水不足に悩まされました。水不足によって発芽時期が早まり、小ぶりの房と果粒になりましたが、これは香り高い風味と凝縮された深い色合いのワインを生み出す理由とされています。春は例年より低温で、7月には37度を超えた日は2日しかありませんでした。8月の小雨のお陰で、ブドウ園が夏を越せるだけの水分を得ることができました。深刻な水不足にかかわらず、8月に1~2回の降雨があったため、当ブドウ園全域は乾地農法または灌漑農法で凌ぐことができました。8月の天候によってダオウ マウンテンのタンニンの品質が決まりますが、この年の8月の天候は申し分ないものでした。気温は大方 20 度台前半であり、収穫までの期間を長くすることで、完璧なタンニンのストラクチャーを引き出すワインを醸成することができました。収穫は例年より早く開始され、9月の熱波が訪れる前には大半の収穫が終了していました。ダニエル ダオウが「最高のヴィンテージ」と呼ぶ2014年のヴィンテージでは、ダオウ マウンテンの潜在価値を示すユニークなワインを醸造することができました。完全に熟した状態で収穫できたことで、このワインは早い段階でも、または幾年も経て熟成した後でも、お楽しみいただけます。

ダオウ ブドウ園&ワイナリー | 家族経営のダオウ ブドウ園&ワイナリーは、世界中の著名なアペラシオンと肩を並べることができる、優れた収集価値を持つ世界クラスのワインの製造に取り組んでいます。ダオウ マウンテンは、優れた地質、マイロクライメイト(微気候)、2,200 フィートの標高といった特徴を兼ね備えており、傾斜の急な丘陵地に広がるテロワールは「素晴らしい自然環境」と称されています。この美しいテロワールの管理人として、ダオウでは、この土地の潜在的な価値を誠実かつ正確に引き出した独自の高級ワインを製造することを目標にしています。

評価 | 95点、「ワイン アドヴォケイト」誌(ロバート パーカー氏発行のワイン情報誌)

品種 | カベルネ ソーヴィニオン 83%、カベルネ フラン 14%、プティ ヴェルド 3%

樽熟成 | フレンチ オークの新樽(100%)で22か月

アルコール濃度 | 14.7%