

DAOU

エステート

ソウル オブ アライオン



ワイン | 2015年のソウル オブ アライオンは、古い世界の味を取り入れた、非常にエレガントな美しく凝縮されたワインの収穫の特徴が表れています。美しい純度と質感を兼ね備え、黒鉛、鉛筆削り、ブラックカラント、アッシュなどの香りがかすかにするカベルネ ソーヴィニヨンの定番品です。この収穫ではカベルネフランの割合が高いほど美しいアロマと丸みのある余韻を持つさらなるエレガントな成分を提供します。今はとても美味しく飲めますが、数年後にすぐに閉鎖し、長期間の貯蔵後再び目を覚まさせることが期待されます。

収穫 | 3月から4月にかけて温暖な気候に恵まれ、シーズンは順調に始まりました。3月上旬には発芽が開始し、過去数年に比べて降雨量が少し多かったため、土壌条件も優れていました。5月には山間部で気温がぐっと下がり、強風による大きな被害がありました。このため、収穫量は通常の50%以下になっています。6月上旬にようやく気温が上がり、9月上旬には小規模ながらも、例年通りに見事な実りの時期を迎えました。2015年の収穫期には気温が急上昇することがあまりなく、通常よりも涼しい天候での収穫となりました。収穫量が少なかったために、しっかりとしたバランスの良い香りで、良く馴染んだタンニンが特長となっています。

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のできる、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としています。

評価 | 92~94点、ロバート パーカー氏発行のワイン情報誌
94~96点、ジェブ ダンナック

品種 | カベルネ ソーヴィニヨン 76%、カベルネ フラン 13%、プティ ヴェルド 11%

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%