

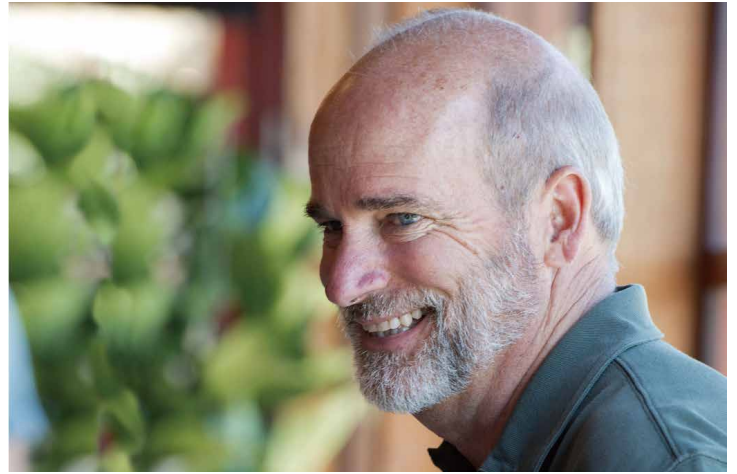
Cakebread Cellars



Cakebread Cellars

ケーキブレッド・セラーズ

ラザフォードに位置するケーキブレッド・セラーズはジャック・ケーキブレッドが妻のドロレスと共に1973年に創業し、同年にシャルドネ、1976年にカベルネをリリースしました。早くからサステナブルやオーガニックを意識したワイン造りに取り組み、2008年にはナパで2番目のナパグリーン・ワイナリーの認証を取得。水や電力をリサイクルし、温室効果ガスの排出削減にも取り組んでいます。また専属のシェフを雇用し、料理とワインのペアリングの研究にも注力しています。現在はブルースとデニスの2人の息子が指揮を執り、品質とサステナビリティを理念にワールドクラスのワインを生み出しています。



Bakestone Cellars Chardonnay

ベイクストーン・セラーズ・シャルドネ



2023	750ml	4,000円	白
------	-------	--------	---

地方：カリフォルニア
原産地呼称：ナパ・ヴァレーAVA
品種：シャルドネ100%
醸造：手摘みで夜間収穫。一次発酵後、約50%マロラクティック発酵。フレンチオーク(新樽約30%)で8ヶ月熟成。

冷涼な畑のシャルドネを使用することで自然な酸とバランスを保っています。土壌は浅く、ブドウの根が地中深くまで伸ばせないことから、エネルギーは全て果実にいき、林檎、洋ナシ、ミネラル、スパイスを感じる濃縮したフレーヴァーを楽しむことができます。

Sauvignon Blanc

ソーヴィニヨン・ブラン



2023	750ml	7,200円	白
------	-------	--------	---

地方：カリフォルニア
原産地呼称：ノース・コーストAVA
品種：ソーヴィニヨン・ブラン94%、セミヨン5%、ソーヴィニヨン・ムスケ1%
醸造：ステンレスタンクで発酵後、フレンチオークで5ヶ月熟成。一部は卵型コンクリートタンクで発酵・熟成。

柑橘類やメロンのフルーツに加え、ミネラルを感じさせる香りと味わい。爽やかさと力強さを持ち合わせており、アペリティフはもちろん、食事と合わせても楽しめます。

Chardonnay

シャルドネ



2022	750ml	9,500円	白
------	-------	--------	---

地方：カリフォルニア
原産地呼称：ナパ・ヴァレーAVA
品種：シャルドネ100%
醸造：発酵は主にフレンチオーク、一部ステンレスタンク。一部マロラクティック発酵。100%フレンチオーク(新樽約30%)で澱とともに8ヶ月熟成。

青リンゴや洋ナシ、アプリコットの豊かな果実味とフレンチオークのニュアンスが絶妙のバランスを保ち、クリーミーで長い余韻をもたらします。

Bakestone Cellars Cabernet Sauvignon

ベイクストーン・セラーズ・カベルネ・ソーヴィニヨン



2018	750ml	6,000円	赤
------	-------	--------	---

地方：カリフォルニア
原産地呼称：ノース・コーストAVA
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド
醸造：手摘みで夜間収穫。房を選別し、除梗後に更に粒を選別。小さな開放式ステンレスタンクで発酵。フレンチオーク(新樽約50%)で18ヶ月熟成。

ブラックとブルーベリーのアロマが熟した甘いブラックチェリーの風味と共に溢れます。とてもバランスが良く、柔らかなボディと繊細なストラクチャーのタンニンを持ち、新鮮なダークフルーツを豊かに感じます。

Cabernet Sauvignon

カベルネ・ソーヴィニヨン



2021	750, 1500ml	21,000円	赤
------	-------------	---------	---

地方：カリフォルニア
原産地呼称：ナパ・ヴァレーAVA
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体、プティ・ヴェルド、メルロー・カベルネ・フラン
醸造：100%ステンレスタンクで発酵。フレンチオーク(新樽60%)で18ヶ月熟成。

カシスやダークベリーに加えスパイスや杉の香りも感じられます。リッチな味わいで果実味とタンニンのバランスが良く、チョコレートやコーヒーのニュアンスが余韻に残ります。芳醇な果実が官能的で、このクラシックなナパ・ヴァレーのカベルネは7~10年以上美しく熟成していくでしょう。

Dancing Bear Ranch Cabernet Sauvignon

ダンシング・ベアー・ランチ・カベルネ・ソーヴィニヨン



2019	750ml	42,000円	赤
------	-------	---------	---

地方：カリフォルニア
原産地呼称：ハウエル・マウンテンAVA
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロー
醸造：100%ステンレスタンクで発酵。フレンチオーク(新樽約55%)で22ヶ月熟成。

ナパ・ヴァレーの東側、ハウエル・マウンテンに位置する、火山土壌でとても日当たりの良い畑で育つブドウのみを使用。凝縮した旨みや上品さは、過度のタンニンを抽出することなくテロワールを十分に引き出しています。木苺や黒い果実、雨上がりの湿った森林の香り、非常に豊かでバランスのとれた複雑なワインです。