

サンタ・マリア・ベンチの平地から丘へと標高が上がる場所にカンブリアは位置し、家族経営でサステイナブル農法によりワインを生産しています。カリフォルニアを代表する冷涼な地域で、ブドウは快活な酸と芳醇な果実の風味を持ち合わせています。

醸造家のデニス・シャーレフはヴァレー・フロアから山側に続く畑のブドウ、砕けた貝殻が見つかる沖積土、夜間に立ち込める海からの霧など、この土地の特徴をブドウが表現できるように努めています。



Tepusquet Vineyard Syrah
テプスケ・ヴィンヤード・シラー

2016
6,000円



地方：カリフォルニア
原産地呼称：サンタ・マリア・ヴァレーAVA
品種：シラー100%
醸造：手摘みで収穫し、発酵前に7日冷却安定化。フレンチオーク(一部新樽)で12ヶ月熟成。標高122m。砂の混ざるローム質土壌。

濃縮したダークベリーの風味と土、モカのアロマが広がるクラシックな冷涼気候のシラーで、バランスの良い酸と品種の特徴をしっかりと表現しています。

750ml 赤

Barbara's Clone 667 Pinot Noir
バーバラズ・クローン667・ピノ・ノワール

2015
14,000円



地方：カリフォルニア
原産地呼称：サンタ・マリア・ヴァレーAVA
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：開放式フレンチオークで7日冷却安定化させ発酵後、新樽で17ヶ月熟成。カンブリアの所有者であるバーバラ・バンキお気に入りの限定生産ワイン。

ダークルビーの色調で熟したブルーベリー、スモーク、土のアロマと風味が表れる豊かな味わいは締まったバランスの良いタンニンを伴い、長く優美なフィニッシュに続きます。

750ml 赤