Josh

RESERVE

2023
Reserve Bourbon Barrel Aged Cabernet Sauvignon California

ジョッシュ・セラーズ
リザーヴ バーボン・バレル・エイジド
カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア



ジョセフ・カーは「ジョセフ・カー・ワインズ」創業後、瞬く間に成功を収め、その 2 年後の 2007 年に父親への敬意を表して父親の愛称であった「ジョッシュ」の名の下、安定した生産量で、手に届きやすい価格帯の「ジョッシュ・セラーズ」を立ち上げました。
ジョッシュは、米国兵でありながら、ボランティアで消防士を務めるなど勤勉で、家族の大切さや、思いやりを大切にする父親でした。そんな父への尊敬の念と感謝の思いを込めて名付けた「ジョッシュ・セラーズ」は、高品質、親しみやすい味わい、手ごろな価格帯から、アメリカ市場を席巻、2021 年にはワイン・エンスージアスト誌の「アメリカン・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」に選ばれ、米国のトップブランドとしての地位を確立しました。

醸造メモ
ブドウは完熟したタイミングで収穫。破砕後、24～48 時間低温浸漬されます。10 日～15 日間の発酵の間、パンプオーバーを行い、風味、色、タンニンをバランスよく最大限に引き出します。マロラクティック発酵により、酸が穏やかになり、スムースな口当たりとなります。
フレンチオークでの熟成後、リデンプションとビブ＆タッカーのバーボン樽にて 3 か月間熟成。

テイスティング・ノート
ブラックベリー、ダークチョコレート、バニラ、コーヒー、熱をくわえたキャラメルなどの複雑な香り。バーボン樽に熟成する事で、バニラ、シナモン、キャラメルなどのフレーヴァーが、熟したプラム、クランベリーの凝縮した果実味に加わり、素晴らしいハーモニーとなって表現されています。

ペアリング
BBQ ソースでマリネしたスペアリブ、スモークした肉料理、バニラやダークチョコレートのフレーヴァーが感じられるデザート

品種： カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
AVA： カリフォルニア
熟成： ステンレスタンク 70%、フレンチオーク 30%で 8～12 ヶ月、その後バーボン樽で 3 ヶ月間熟成
Alc.： 14.5%
参考小売価格： ￥3,800（税別）
UPC： 031259004327

WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS 2021 WINNER
Josh JOSH CELLARS

WINE TO STYLE

WINE TO STYLE 株式会社　〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番萱友ビル 2 階
TEL: 03-5413-8831 email: info@winetostyle.co.jp Web: www.winetostyle.co.jp