



OPUS ONE



オーパスワン 2015

オーパスワンは、シャトー・ムートン・ロートシルトの伝説的当主、フィリップ・ド・ロートシルト男爵およびナパヴァレーの有名醸造家ロバート・モンダヴィによって創立されました。創立者たちの唯一の目標は、両ファミリーの誇る偉大なワイン造りの伝統と革新的な精神を融合させて、ナパヴァレーから至高のワインを造り上げることでした。

オーパスワンは、偉大な芸術作品がそうであるように、彼らの情熱から誕生しました。決して品質で妥協しないオーパスワンの唯一の目的は、ビジョンと情熱を何世代にもわたって表現していくことです。

ヴィンテージ 2015

2015年の成育期は、早い開花を記録しました。夏の温暖な気候は、ヴェレゾンを進捗させ、完璧な成熟条件を迎えました。収穫は9月1日に始まり、熱波による一時的な休止はありましたが、温暖な日々にも恵まれ、理想的に成熟した果実を収穫することができました。収穫は10月8日に終了しました。

第一印象に黒い果実、スパイス、焼きたてのパンのアロマを思わせるオーパスワン2015は、バイオレットや紅茶、セージの魅惑的な香りが織り交ざるように感じられます。口に含むと、プラム、ブラックベリー、ブルーベリーを思わせる熟した果実の味わいが躍動的に感じられ、かすかにバニラやココアのニュアンスが加わります。きめ細かなタンニンが、ワインに構成とクリーミーなテクスチャーを与えています。フレッシュな酸と芳醇で長い余韻が楽しめるこのワインは、セラーでの長期熟成が可能です。

ブレンド比率

カベルネ・ソーヴィニヨン 81% カベルネ・フラン 7% メルロー 6%
プティ・ヴェルド 4% マルベック 2%

スキンコンタクト

21日間

樽熟成

フランス産オークの新樽で18ヶ月