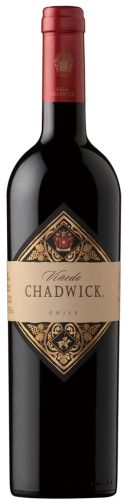
ヴィニェド・チャドウィック (2009)

9218959

ヴィニェド・チャドウィック

チリ



仕様

地域： チリ / マイポ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 温暖な気候から造られたヴィンテージ、複雑で多層なアロマを示す。魅惑的なノーズは、シーダー、シガーボックス、チェリーやラズベリーなどの熟した赤果実を表す。凝縮してバランスの取れた味わいは、美しいストラクチャーのタンニンを持ち、口中を満たすテクスチャーと長い余韻の後味が続く。複雑で滑らか、秀逸な一本。
合う料理 ル・プレサレ（塩沼の子羊肉）、フィレ・ミニョンなどと好相性
葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン
認証 サステナブル認証

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 DOプエンテ・アルト
気候 アンデス山脈の影響を受ける地中海性気候
地質 粘土質ローム層が上に重なる砂利質土壌
収穫 3月から4月にかけて
醸造 サステナブル農法に取り組み、健全でバランスの取れた葡萄を育む。緻密な栽培と極めて厳格な選果を行い、最新技術を導入したワイナリーで醸造。テロワールを的確に表し、各ヴィンテージの最適なバランス、フレッシュさ、ピュアさを表現している。
熟成 100%フレンチオークの新樽で22ヵ月熟成

酸度 5.45g/L
PH 3.48
残糖度 2.85g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp