セコイア・グロウヴ　ナパ・ヴァレー　カベルネ・フラン (2015)

9285545

セコイア・グロウヴ・ヴィニヤード

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / ナパ・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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 13℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート： カベルネ・フランが際立ち、ブラックベリージャム、新鮮なブラックベリー、石墨、スターアニスのアロマを伴い、クローブ、胡椒の含みが続く。たっぷりとした果実の味わいは、軽めのタンニンと赤果実やジューシーなベリーの層を示す。5〜8年の熟成がお勧め。

合う料理： ステーキ、ポーク、ダックやローストした野菜と好相性。

葡萄品種：88% カベルネ・フラン、11% カベルネ・ソーヴィニヨン、1% プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

テロワール： 山脈に囲まれ、太平洋に近いため、乾燥した地中海性気候を持ち、上質なブドウの栽培に最適な場所。ナパ・ヴァレーのアペラシオンでは、丘の形状、日当たり、標高などの条件が、独特の栽培条件を生み出している。

土壌： ラザフォードAVAは、ナパ・ヴァレーAVAの中にあり、カリフォルニア州ラザフォードの中心に位置する。このエリアは、特にカベルネ・ソーヴィニヨンのユニークなテロワールで知られており、水はけの良い土壌は、砂利、ローム、砂から成り、火山堆積物と海洋堆積物が混ざっている。面積はわずか6,650エーカー（27km2）。

収穫： 手摘み収穫し、選果後、まとめて圧搾

醸造： 果実は手摘みし、除梗の前と後に手作業で選別。果汁は2日間のコールドソークで固形物を沈殿させた後、様々な種類のフランス産酵母といっしょに発酵。フレッシュな果実味を保つために発酵温度を低く保ち、豊かな色とタンニンを抽出するために1日2 3回のポンピングオーバーを行う。マロラクティック発酵のため樽に移し、瓶詰め前に2回澱引きを行い、長期熟成を行う。瓶詰時期：2017年6月 リリース：2021年春

熟成： 100%フレンチ・オーク樽、内50%新樽で、20ヵ月熟成

酸度：6.0 g/L
PH：3.72
残糖：0 g/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