セコイア・グロウヴ カンビウム (2015)

9294000

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 メルロー 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： 14.4%

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート トリュフの豊かなアロマと鮮やかな花のノーズを示し、ほのかなスミレ、モカ、ココアがグラスから勢いよく立ち上る。口に含むとモカとカカオの風味が、桑の実と微かなトーストしたマシュマロと混ざり合う。ミディアムボディの味わいは多層で濃厚。ヴィンテージごとに、最高の区画の葡萄を厳選して造る。若いうちはデキャンタージュがお勧め、また10〜15年の熟成ポテンシャルを持つ。
合う料理 前菜からスープ、メインコースまで、様々な料理に良く合う
葡萄品種 70% カベルネ・ソーヴィニヨン, 27% カベルネ・フラン, 2% プティ・ヴェルド、1% メルロー

畑 / 醸造方法

気候 2015年の収穫は、記録上最も早い年のひとつとなった。カリフォルニアの長引く干ばつと開花期の冷涼な春により、葡萄畑の収量は低く、芽吹きも早かった。入念な灌漑と葡萄樹の管理が鍵となり、品質を最大限高め、美しく熟したバランスの良い果実を生み出すことに成功。2015年ヴィンテージはこれまでで最高の出来栄えである。
醸造 果実は手摘み収穫し、除梗前後に手作業で選果を行う。2日間コールドマセラシオンし、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持するために、低温発酵を行い、果皮から豊かな色合いとタンニンを抽出するためにポンピングオーバーを1日2回実施。樽に移し、マロラクティック発酵する。瓶詰前に2回澱引き。
熟成 フレンチオーク樽で１０ヵ月熟成、内31%新樽

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト　94+ポイント！

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