セコイア・グロウヴ ナパ・ヴァレー マルベック (2016)

9285537

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

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー マルベック

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： 土の香りを伴うプラムのアロマがグラスから勢いよく立ち上る。チェリーやイチゴのジューシーでリッチな果実味は、ほのかななめし革と黒胡椒の後味へと続く。

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：89% マルベック、11% メルロー

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： 2016年は、ナパ・ヴァレーにとって教科書的なシーズンとなった。冬の降雨量が平均値に戻り、冬の間は安定した雨が降り続いた。芽吹きはやや早く、果実の着床も順調の中、夏が近づくと、ナパ・ヴァレーの霧が復活し、夜の気温が低く保たれたため、日中の気温が上がり、ブドウの成熟に最適な気候となった。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：2018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：5.4 g/L
PH：3.75
残糖度：0.1g/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