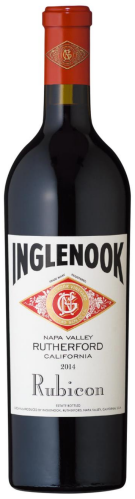
ルビコン, イングルヌック (2016)

9289471

イングルヌック

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / ラザフォード

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.1%

容量：750ml

説明

イングルヌックは1879年にグスタフ・ニーバウムにより設立され、コッポラ・ファミリーが所有していた、ナパ・ヴァレーの至宝

ルビコンは1978年リリースのプレミアムワインで、最良エステートで栽培したブドウで造られている。使用ブドウの中には1880年代にはじめてこの地に植えられた、由緒あるグスタフ・バーニウム・カベルネ・ソーヴィニヨンも含まれている。

テイスティングノート 2016年は理想的な収穫条件により、ラザフォードのアペラシオンの、真に偉大なワインを造る3つの要素、複雑味、バランス、エレガンスをすべて持つ。濃く焦点の定まったアロマを示し、クリーミー、甘いバニラ、ブラックリコリスの含みを伴い、熟したブラックチェリーとクレーム・ド・カシスの核を包み込む。洗練された味わいは、広がりと深みがあり、タンニンは官能的でとても滑らか。芳醇で複雑味の素晴らしいバランスと、熟した濃い果実と、非常に滑らかなテクスチャーは、長く続く後味に、とても印象的な、徐々に強くなる余韻を支える。

葡萄品種 93% カベルネ・ソーヴィニヨン、7% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

2016年収穫 4年間干ばつが続いた後、平均的な降雨量の冬は、2016年の生育期を力強く支えるに十分な土壌水分を確保した。春先の平均気温と降水量が少なかったため、5月中旬の開花時に霜が降りるリスクは最小限に抑えられ、平均的な収量を確保することができた。6月は熱波に見舞われ、理想的な時期にブドウ樹の生育が遅くなった。2016年用ブレンドの区画の収穫は、9月6日から9月27日まで、最適な条件のもとで行われた。

醸造 100%フレンチ・オーク樽で、18ヵ月熟成、内75%新樽

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト　95ポイント！
ヴィノス　97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