ラヴァンチュール オプティマス (2017)

9262098

ラヴァンチュール

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / パソ・ロブレス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.8%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

赤身の肉に合うカリフォルニアワイン

ラヴァンチュールの格言「ラヴァンチュールは、ボルドーとローヌが出会う場所」を体現しているような、クラシックスタイルのワイン。オプティマスはラヴァンチュールが造った最初のワインで、シグネチャーブレンドとして知られている。若いうちから飲めて、価格も手ごろ。ラヴァンチュールワインのラインアップへの、完璧な導入となるワイン。

合う料理 赤肉と好相性
葡萄品種 49% シラー、41% カベルネ・ソーヴィニヨン、10% プティ・ヴェルド
※ラヴァンチュールの畑で栽培した葡萄100%使用

畑 / 醸造方法

超低収量 1エーカーあたり2.5 トン
フレンチオークの新樽60%と1年の古樽40%でマロラクティック発酵
清澄やフィルターがけは行わず瓶詰め
熟成期間 14ヶ月
熟成ポテンシャル 1～10年

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