



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.60%

サーブ温度：13°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深く濃い赤黒い色合い。甘いコーラのアロマが、シナモンやポイセンベリー、ブリザードプラム、レーズンケーキを伴う。白胡椒、スパイス、カシスの含みが包み込み、たっぷりとしたカシスが長く続き、凝縮したクラシックなカベルネ・ソーヴィニヨンは、しっかりした噛み応えのあるタンニンを持つ。若いうちはデキャンタージュがお勧め、またセラーで10-15年程熟成する。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 ナパ・グリーン・ワイナリー、ナパ・グリーン・ランド、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

希望小売価格￥29,810（税込）

畠 / 醸造方法

2017年ヴィンテージは、例外的に雨の多い冬により地下にたっぷりと水を蓄えることができ、長年の厳しい干ばつに少し救いを与える形で始まった年。幸い春の天候は穏やかで、結実はしっかりとしました。しかし数年乾燥が続いたため、以前のヴィンテージより低収量となった。夏には熱波を経験し、時にかなり厳しい暑さに見舞われた。正しい樹の向きや、葡萄樹の健康状態など、適切な注意を払った生産者は報われた。2017年は、ワインメーカーと葡萄栽培者たちの献身と技術を際立たせたヴィンテージとなった。

手摘み収穫後、選果。2日間のコールドマセラシオンし、固体分を沈殿させた後、様々なフランス産酵母といっしょに発酵。新鮮な果実味を維持するために低い温度で発酵し、果皮から豊かな色とタンニンを抽出するために1日に2~3回ポンピングオーバーを行う。マロラクティック発酵を開始するために樽に移し、瓶詰めと長期熟成の前に2回濾過を行う。

テロワール オーク・ノル地域の葡萄から造る。ラモロー・ヴィニヤードは、ナパ・ヴァレーで最初のワイナリーの一つであり、西側の丘に位置している。沖積土と川石の土壌で、古代のオークの木と放牧された牛の間に、綺麗に手入れされた葡萄樹が並ぶ。

葡萄畠の位置 オーク・ノル地域

気候 ナパ・ヴァレー山脈に囲まれ、太平洋に近いことから、乾燥した地中海性気候に恵まれ、高級ワインを造る葡萄に最適な場所。丘の形、日当たり、標高のすべてが、ナパ・ヴァレーのアペラシオン内で独特の栽培条件を作り出している。

収穫 手摘み収穫し、手で選果。房ごと圧搾。

醸造 "素晴らしいワインは素晴らしい葡萄畠から成る。そのためセコイア・グロウヴでは畠や葡萄を熟知し、栽培者と緊密に連携している。全ての葡萄の房が完璧に熟すよう、個々の葡萄樹のバランスを取り、収穫時には、傷んだ葡萄の房は収穫しない。果実は手作業で房を一つ一つ選果し、除梗機が茎を取り除き、果実を一粒ずつ選別し、完璧な果実だけを発酵タンクに入れる。フランス産の酵母を入れる前に、1~3日間のコールドマセラシオンを行う。ポンピングオーバーしながら、すべてのロットの抽出を微調整するために、テイスティングをし、畠の個性を最大限に引き出す。ワインの特徴やテロワールが完全に表現されたと感じたら、果汁を抜き、優しくプレスする。その後樽に移し、フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を完了させる。20ヶ月間ゆっくりと樽で熟成し、2-3回濾過してから瓶詰めを行う。瓶詰め：2021年夏

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 94ポイント！
ワイン・スペクテーター 92ポイント！
ワイン・アドヴォケイト 92ポイント！
ジェームス・サックリング 92ポイント！