



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.6%

容量：750ml

## 説明

**テイストイングノート** ノーズはたっぷりとしたトリュフ、カカオ、深みのあるレッドチェリーを示す、見事な一本。カベルネ・フランはスパイシーなレッドチェリーと花の要素に寄与し、プティ・ヴェルドはプラムと甘いカラントのニュアンスを加える。ミディアムボディの味わいは層が厚く、モカとココアパウダーのたっぷりとした風味を伴う。継ぎ目がなく、エレガントでまろやかなブレンド。ヴィンテージごとに、その年の最高の区画の、厳選した葡萄から造る。若いうちはデキャンタージュをお勧め、また10～15年のセラー熟成に最適。

葡萄品種 81% カベルネ・ソーヴィニヨン、10% メルロー、9% カベルネ・フラン

サスティナブル認証 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。

## 畠 / 醸造方法

**テロワール** トネラ・ヴィニヤード（ラザフォード）：カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、モリソリ・ヴィニヤード（ラザフォード）：カベルネ・ソーヴィニヨン、ステージコーチ・ヴィニヤード（アトラス・ピーク）：シラー、カベルネ・フラン、フレディアーニ・ヴィニヤード（カリストガ）：カベルネ・フラン

**葡萄畠の位置** ナパ・ヴァレー

**気候** 山脈に囲まれ、太平洋に近いナパ・ヴァレーは、高級ワイン用葡萄栽培に最適な、乾燥した地中海性気候を享受している。丘の構成、日照、標高のすべてが、ナパ・ヴァレーのアペラシオンの中で、独特の栽培条件を生み出している。

**地質** ラザフォードAVAは、ナパ・ヴァレーAVA内に位置し、カリフォルニア州ラザフォードの町を中心とする葡萄の栽培地域。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いる。水はけの良い土壤は、砂利、ローム、砂質から成り、フランスシスカン層群からの火山性堆積物と海洋性堆積物を含む。このアペラシオンは、ナパ・ヴァレーの中央に位置し、面積はわずか6,650エーカー（27km<sup>2</sup>）である。

**収穫** 手摘み収穫：2017年は、例外的で均一に成熟した葡萄が育まれた。記録的な雨の多い冬が、長年の干ばつをいくらか緩和した。乾燥した春は順調な結実で生育期を早々にスタートさせ、シーズンを通して理想的な気温が続き、天候不順もほとんどなかったため、シーズンはのどかな終わりを迎えた。このワインは、カベルネ・ソーヴィニヨンの完璧な成熟条件を表現している。

**醸造** 手摘み収穫後、除梗前と後に手作業で選果する。果汁は2日間コールドマセラシオンし、固形分を沈殿させた後、フランス産酵母を投入。発酵温度はフレッシュな果実味を維持するために低温に保たれ、果皮から豊かな色とタンニンを抽出するためにポンピングオーバーを毎日2～3回行う。発酵後、ワインは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。

酸度 5.8 g/L

pH 3.75

## 受賞歴

ヴィノス（アントニオ・ガローニ）93ポイント！  
ワイン・アドヴォケイト 93ポイント！

後続2019ヴィンテージ

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](http://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](mailto:service@pieroth.jp)