

セコイア・グロウヴ ワインメーカーズシリーズ ナパ・ヴァレー・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン (2017)

セコイア・グロウヴ・ヴィニヤード

アメリカ

9332479



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.4%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート リッチで複雑、開くとプラム、スパイス、シガーポックス、甘いタバコを示し、ほのかな花を含み、胡椒の実と石墨を伴う。口に含むと、ココア、チェリーコーラ、ブラックチー

リーの風味に続き、カカオニブとクリスマススパイスが感じられ、滑らかでエレガント。クラシック

でオールドワールドカベルネの味わい、ラザフォードのテロワールを見事に表現し、バランスが取れ

ていて、爽やかな後味が続く。

葡萄品種 76% カベルネ・ソーヴィニヨン、13% メルロー、11% カベルネ・フラン

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。

畠 / 醸造方法

テロワール ラザフォード、ナパ・ヴァレー

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・ヴァレーの区画。高品質の葡萄栽培に最適な、乾燥した地中海性気候を享受している。丘陵地域、日照、標高の全てが、ナパ・ヴァレーのアペラシオンの中で、独特な栽培条件を生み出している。

地質 ラザフォードAVA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いる。水はけの良い土壌は、砂利、ローム、砂質から成り、フラン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。ナパ・ヴァレーの中央に位置し、面積は2,691ha。

収穫 手摘み

醸造手作業で選果し、コールドマセラシオンを2日間行う。フランス産酵母といっしょに冷温で発酵。1日2-3回ポンピングオーバーし、樽でマロラクティック発酵する。瓶詰め前に濾過を2回行い、熟成。

熟成 65% フレンチオークの新樽で熟成

酸度 5.8 g/L

pH 3.75

受賞歴

ワイン・スペクテーター 92ポイント！

ジェームス・サックリング 92ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 91ポイント！

ジェブ・ダナック 91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