



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：14.8%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 濃い色合い。鮮やかなブラックチェリーとブラックベリーのアロマを示し、ベーキングスパイスと微かなチョコレートが続く。味わいは凝縮したブラックベリーの風味があり、まろやかで滑らかなタンニンを持ち、繊細なトーストしたバニラの含みを感じる。

合う料理 ステーキやポーク、アヒル、ロースト野菜など、さまざまな料理と好相性。

*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のでご了承ください。

畠 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレーは山脈に囲まれ、太平洋に近いことから、乾燥した地中海性気候で、高級ワイン用ブドウの栽培に最適な場所の一つ。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的な栽培条件を作り出している。

収穫/ワインメイキング 2018年ヴィンテージは、遅く長い収穫となり、豊作でもあった。絶好の天候に恵まれ、セコイア・グロウヴにとって記録的なトン数の量を得ることができた。一年は大雨と涼しい気候で始まり、結果遅い芽吹きのスタートとなった。開花中の好天は、均一な結実と成熟を育み、生育期間中の気温は安定し、理想的な気候であった。温暖な気候はカベルネ・ソーヴィニヨンの生育に最高の条件をもたらし、フレッシュな果実味、適度なアルコール、バランスのとれた酸味を持つ、美しく熟した葡萄を得ることができた。鮮やかさを持つ、適度な酸味と、素晴らしいバランスのとれたワインに仕上がっている。

手摘み収穫し、除梗の前後も手作業にて選果を行う。果汁は13日間の低温浸漬を経て、セトリングし、ユニークなフランス産酵母と発酵する。毎日ポンピングオーバーを行い、果皮から豊かな色合いとタンニンを得た。発酵後、ワインは樽に移し、フレンチオークでマロラクティック発酵を開始し、瓶詰めと長期熟成の前に2-3回濾過を行った。

熟成 フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内50%新樽

葡萄 果実の大半は、ラザフォードにあるセコイア・グロウヴとトネリの畠から収穫している。残りの葡萄は、渓谷全域の高品質な葡萄を生産者たちから入手：Stagecoach, Morisoli, Lamoreaux, Frediani, Hyde, Johnson, Ithaca, Usibelli, and Christian.

受賞歴

ティスティング・パネル 94ポイント！

Blue Lifestyle 94ポイント！

Press Democrat 92ポイント！

ワイン・スペクテーター 92 ポイント！

ロパート・パーク 91 ポイント！

ジェブ・ダナック 90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