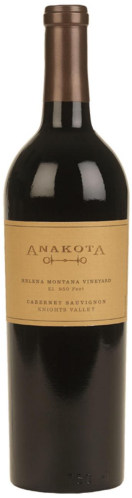
アナコタ・ヘレナ・モンタナ・ヴィニャード カベルネ・ソーヴィニヨン (2018)

9293366

ジャクソン・ファミリー・ワインズ

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.9%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズは熟したカシス、ブラックカラントを力強く示し、乾燥したブーケガルニと、控えめな骨格の、甘いベーキングスパイスを伴う。様々な果実味の勢いと、果実以外の風味の味わいを持ち、たっぷりの引き締まったタンニンとジューシーな酸味を、パワフルな核が包み込む。
合う料理 仔羊のハーブロースト、リブアイのグリル、メカジキなどと好相性
葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン
サステナブル認証 カリフォルニア・サステナブルワイン生産者連盟（CCSW）、サステナビリティ・イン・プラクティス（SIP）、サーモン・セーフ

畑 / 醸造方法

テロワール 険しい山々、急斜面、穏やかな草原、そして豊かな野生生物が織り成す未開の地。 マウント・セントヘレナやマヤカマス山脈の山麓に位置するこの素朴な聖地は、エレガントで深みのある、熟成に値するカベルネ・ソーヴィニヨンを造るために必要な火山性のまばらな土壌と理想的な気候を有している。
気候 ナイツ・ヴァレーはソノマ郡の東側に位置する、最後のAVAと言われている。マヤカマス山脈を貫く渓谷は、太平洋に開いている。ソノマ郡の他のAVAに比べれば暖かいが、西からの涼しい海風がいつも吹いている。
地質 黄白色の砂質・礫質ローム土壌
収穫 手摘み
醸造 2日間マセラシオンし、100%温度管理して、ステンレス・スティールタンクで発酵を行う。フレンチ・オーク樽で13ヵ月熟成、内90%新樽、10%2回目以降の樽を使う。
熟成 90%フレンチオークの新樽に13か月

酸度 5.0 g/L
PH 3.7
残糖度 0.1 g/L

受賞歴

ロバート・パーカー　97 ポイント！
ジェブ・ダナック　97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