ソン・マヨール グラン・ヴァン (2018)

9294539

ボデガス・ソン・マヨール

スペイン



仕様

地域： スペイン / マヨルカ

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 20℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 凝縮した、濃く輝きのあるルビーの色合い。ノーズはメルローのフレッシュな赤果実の含みと、カシスとブラックチェリーに、樽熟成由来のトーストのアロマとココアのより熟した黒果実が混ざりあう。力強い味わいは、エレガントで長いタンニンが続き、口の中に長い余韻を残す。偉大なヴィンテージにふさわしい酸味が支えている。
合う料理 ビーフ、グリル肉、シチューなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 85%、メルロー 15%

畑 / 醸造方法

テロワール 35のミクロテロワールの最高の区画の葡萄から造る。
葡萄畑の位置 ワイナリーの周辺に広がる葡萄畑は、保護地域（Vi de la Terra Mallorca）の一部。
気候 地中海性気候
地質 35のミクロテロワールは、多様な土壌を有し（粘土、石灰岩、砂、シルト）、区画の向きの違いなどの環境が組み合わさっている。
収穫 グラン・ヴァン用区画のメルローは2017年8月23日～、カベルネ・ソーヴィニヨンは8月28日から収穫を開始する。
醸造 重力を使い、木製タンクでゆっくりと発酵する。最高のタンニンを得るために1ヶ月間果皮と種といっしょに置く。その後、新樽でマロラクティック発酵を行い、14ヶ月熟成する。
熟成 14ヵ月フレンチオークの新樽で熟成

酸度 5.90g/L
PH 3.63
残糖度 0.23g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　93 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