ソミタ ピノ・ノワール (2018)

9308776

スカイウォーカー・ヴィニャード

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / マリン・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.2%

サーブ温度： 12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 涼しい夏、午後の風や朝霧など、マリン・カウンティの繊細なテロワールを表している。生き生きとしていて、各区画の厳選した葡萄から造る。香り高く、鮮やかで素晴らしい風味のドライハーブやバラの花びらを含み、スカイウォーカーのユニークなテロワールを表現する。チェリーやクランベリーに、濃い木を含むオールスパイスやシーダーが混ざり合い、活気ある赤果実の味わいが広がる。ワイナリーの一番上の尾根を横切る畑の区画が強調され、熟した心地よさを感じ、調和が取れている。
合う料理 ローストチキン、マッシュルームリゾット、サーモンなどと好相性
葡萄品種 100% ピノ・ノワール

***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。**

希望小売価格￥15,290（税込）

畑 / 醸造方法

テロワール 冷涼な気候、岩石質の土壌、風に吹く丘陵地帯
葡萄畑の位置 マリン・カウンティ
気候 マリン・カウンティのニカシオ・ギャップ地区に位置する地中海性気候
地質 高標高の岩石質土壌
収穫 手摘み
醸造 タンクで3週間発酵後、14ヵ月樽熟成し、マロラクティック発酵を行う。瓶詰前に無菌ろ過する。
熟成 フレンチオーク樽で14ヵ月熟成、内30%新樽

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