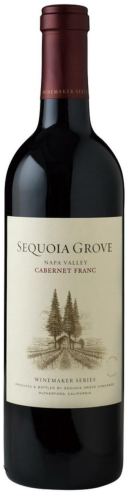
セコイア・グロウヴ ナパ・ヴァレー カベルネ・フラン (2018)

9316357

セコイア・グロウヴ・ヴィニヤード

アメリカ



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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.4%

サーブ温度： 13℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ブラックチェリー、ボイセンベリー、ブラックベリー、チョコレート、モカ、スミレ、ラズベリーの生き生きとしたアロマがこのナパ・ヴァレーのカベルネ・フランに溢れている。鮮やかな味わいはバランスが取れており、中程度の濃さと長い余韻が続く。噛み応えのあるタンニンは口いっぱいに広がり、幅が広く、フレッシュなチェリー、ドライチェリー、フルーツコンポート、ローストしたフルーツの味わいに、微かな大豆と海鮮醤を含み、トーストしたバニラとココアパウダーの後味を伴う。
葡萄品種 93% カベルネ・フラン、6% カベルネ・ソーヴィニヨン、1% メルロー

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば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。

畑 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレー、カリストガ、アトラス・ピーク
葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー
気候 山脈に囲まれ、太平洋に近いナパ・ヴァレーは、高級ワイン用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。丘の配置、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、ナパ・ヴァレーAVA内に位置し、カリフォルニア州ラザフォード町を中心とする地域。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。水はけが良く、砂利、ローム、砂質土壌から成り、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。アペラシオンはナパ・ヴァレーの中央に位置し、面積はわずか2,691ha(6,650エーカー)。
収穫 手摘み。
醸造 手作業で選果し、2日間コールドマセラシオンする。フランス産酵母といっしょに低温で発酵。ポンピングオーバーを1日2-3回行い、樽でマロラクティック発酵する。瓶詰前に2回澱引きし、熟成する。
熟成 61%フレンチオークの新樽で熟成

酸度 5.6 g/L
PH 3.75

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