ラヴァンチュール オプティマス (2018)

9319112

ラヴァンチュール

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / パソ・ロブレス

原産地呼称： アメリカ / A.V.A. パソロブレス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン シラー プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.5%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

赤身の肉に合うカリフォルニアワイン

ラヴァンチュールの格言「ラヴァンチュールは、ボルドーとローヌが出会う場所」を体現しているような、クラシックスタイルのワイン。オプティマスはラヴァンチュールが造った最初のワインで、シグネチャーブレンドとして知られている。若いうちから飲めて、価格も手ごろ。ラヴァンチュールワインのラインアップへの、完璧な導入となるワインです。

テイスティングノート 深みのある紫色。クレーム・ド・カシス、ブラックリコリス、タバコ、チョコレートの美しい含みを示し、石と土のミネラルも感じられる。リッチなミディアムからフルボディ、美しくピュアで滑らかなタンニンを持つ。ラヴァンチュールを知るための最適なエントリーワイン。10年以上は美味しく飲める一本 by ジェブ・ダナック
合う料理 ローストビーフ、ラム、家きん、スパイスの効いた料理
葡萄品種 シラー 56%、カベルネ・ソーヴィニヨン 32%、プティ・ヴェルド 12%
※ラヴァンチュールの畑で栽培した葡萄100%使用

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩
葡萄畑の位置 AVAパソ・ロブレス
気候 温暖な日中と冷涼な夜間。十分な降雨に恵まれている区画。
地質 石灰岩
収穫 手積み
醸造 60%フレンチオークの新樽、40%は1年使用樽。マロラクティック発酵も行う。
熟成 14ヵ月熟成

酸度 6.50g/L
PH 3.69
残糖度 0.20g/L

受賞歴

ジェブ・ダナック　94ポイント！
ジェームス・サックリング　94ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　92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