ボー・マルシェ クロ・ペペ・エスト・ヴィニャード ピノ・ノワール (2019)

9292285

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

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.2%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 墨汁のような光沢のある深紅色。ノーズは素晴らしく複雑で、チェリージャムやブルーベリーのアロマに、白胡椒が加わる。凝縮した味わいは、柔らかく、美しいタンニンの組成を伴い、赤果実のアロマに、ココアとトンカ豆が混じる。ミネラルが際立ち、深みがあり、黒タバコとクローブのスパイシーなアロマが、長く続く後味。by フィリップ・カンビ (醸造コンサルタント)

合う料理 牛リブ肉のワイルドハーブ焼き、鴨胸肉の赤い果実添え、ローストチキン。

葡萄品種 100%ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 サンタ・ルチア・ハイランズ
気候 冷涼で強い風
収穫 手摘み
醸造 果皮と42日間マセラシオン、内７日間コールドマセラシオンする。コールドマセラシオン中に手でパンチングダウンを１日３回行い、発酵中に２回、発酵後隔日ポンプで果汁を戻す。温度管理したステンレス・スティールタンクで発酵する。
熟成 フレンチ・オーク樽で10ヵ月熟成後、瓶詰

酸度 6.30g/L
PH 3.59
残糖度 1.20g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　96ポイント！
ジェブ・ダナック　94-96ポイント！
ピュアリー・ドメスティック・ワイン・リポート　94ポイント！
ロブ・レポート　ピノ・ノワール・オブ・ザ・イヤー！

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