ルイ・M・マルティーニ、アレキサンダー・ヴァレー　カベルネ・ソーヴィニヨン (2019)

アメリカ

9309733



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

アルコール度数： 15.6%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 曲がりくねったロシアン・リヴァー沿いで育った葡萄から造る。フルボディ、ブランブルベリー、砕いたドライハーブ、スミレのアロマがグラスから立ち上る。グラハムクラッカーのパイ生地とブラックプラムの味わいは、ドライセージとなめし革が支える。カベルネの素朴さを感じ、しっかりしたタンニンを伴い、長い土のような後味が続く。
合う料理 赤身肉、乾燥熟成肉
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
造り手情報 "ルイ・M・マルティーニ・ワイナリーは、85年にわたり、ナパとソノマ・カウンティーの優れたブドウ畑から、「最高の葡萄は最高のワインを造る」というシンプルで真っすぐな信条を元に、一級のカベルネ・ソーヴィニヨンを造り出してきました。今日も、長年受け継がれてきた歴史あるナパ・ヴァレーのワイナリーで、高い人気を誇るラインナップを造り続けています。

畑 / 醸造方法

醸造 葡萄は自然な酸を保つため、早朝に収穫し、区画ごとに発酵する。慎重に味わってから、ブレンドする。
熟成 醸造後フレンチオークとアメリカンオークを組み合わせた樽に移し、平均18ヵ月間熟成する。
酸度 5.70g/L
残糖度 0.50g/L

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