

# ルイ・M・マルティーニ、モンテ・ロッソ カベルネ・ソーヴィニヨン (2019)

ルイ・M・マルティーニ

アメリカ

9309816



## 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：カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：15.6%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

**テイスティングノート** 深いルビー色。レッドカラント、温かいチェリー杯、白檀、カルダモン、バニラオークの芳香が広がり、豊かな味わいは、ブラックプラム、カシス、コーラの木、ココアをまぶしたトリュフを含む。豪華でエレガントな後味は、しなやかな口当たりとまろやかなタンニンのストラクチャーを伴う。

**合う料理** 赤身肉、熟成肉などと好相性

**葡萄品種** 95%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%プティ・ヴェルド

## 畑 / 醸造方法

**収穫** 2019年は、良好な湿気の多い冬のお陰で、理想的な春を迎え、日中は乾燥して温かく、夜間は風が強く霧がかかり肌寒い日が続いた。ムーン・マウンテンの斜面に見られる岩石質の火山性土壌と相まって、カベルネ・ソーヴィニヨンは完璧に生育した。

**醸造** 厳選されたカベルネ・ソーヴィニヨンの区画は、丁寧に手摘みで収穫し、手作業で選果する。小さなオープントップ発酵槽にグラヴィティフローで投入され、3日間コールドマセラシオンする。発酵後、最終発酵を行うためにオーク樽に澱引きする。最終的なブレンドが決まるまで、区画ごとに別々に保管。フレンチオークとアメリカンオークを組み合わせた樽で28ヵ月間熟成を行う。

**熟成** フレンチオークとアメリカンオーク樽で28ヵ月熟成

**酸度** 5.80g/L

**残糖度** 0.50g/L

## 受賞歴

ワイン・アドヴォケート 92-94ポイント！