# クール・ド・ヴァレ (2019)

9309865

モルレ・ファミリー・ヴィニャード

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 カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.3%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート**「傑出した2019ヴィンテージはリッチでクリーミー、とても洗練されている。印象的なタンニンの柔らかさと、赤果実、アメリカンチェリー、、バラの花びらからなるポプリの濃く複雑なブーケが、干し草のような土の香りと混ざり合う。見事な、多次元的なワイン。」byリュック・モレ（2022年5月）
**合う料理** ソースボルドレーズや赤ワイン煮込みのリブアイ、フィレミニョン、和牛などの洗練された赤肉料理と好相性
**葡萄品種** 94% カベルネ・ソーヴィニヨン、6% カベルネ・フラン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** マヤカマス山脈に由来する沖積扇状地の中にある世界的に有名なオークヴィル・ベンチ
**葡萄畑の位置** オークヴィル、ナパ・ヴァレー
**気候** 温暖
**地質** ロームと粘土質ロームが混ざる下層土とローム質土壌と40～60%の砂利質土壌から成る。
**収穫** 2019年10月3日～15日、夜間に、小さな籠で手摘み収穫
**醸造** 房や粒ごとに選果し、土着酵母といっしょに自然発酵する。パンチングダウンしながらステンレスタンクとダルナジューのフレンチオーク樽で醸造。
**熟成** フレンチオーク樽で16ヵ月熟成。清澄やろ過せず、瓶詰を行う。
**酸度** 6.7 g/L
**PH** 3.89
**残糖度** 0.40g/L

## 受賞歴

**ジェブ・ダナック 98ポイント**
**ザ・ワイン・インディペンデント（リサ・ペロッティ・ブラウン） 98ポイント**
**デキャンター 96ポイント**
**ジェーン・アンソン 96ポイント**
**ザ・ドリンクス・ビジネス（コリン・ヘー） 98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