JCB パッション ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン (2019)

9311762

JCB by ジャン・シャルル・ボワセ

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 プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.3%

容量：750ml

説明

ナパのテロワール最大限に表現

「パッション」とは、ヴィニャードや感情などの集大成、スタイルの集合体である。この最上級のブレンドは、感情が次第に強くなる。ナパ・ヴァレーの最高のテロワールを統合し、JCBコレクションの本質を捉えた、調和のとれた特別なブレンドワイン。

テイスティングノート 「また見事なコスパワインで、おそらくこのキュヴェのこれまでで最も素晴らしいヴィンテージと言えるでしょう。様々な畑のカベルネ・ソーヴィニヨンをベースに、4%のカベルネ・フランと2%のプティ・ヴェルドし、フルボディでまろやか、とても魅惑的。たくさんの黒果実に加え、葉のようなハーブ、チョコレート、土のニュアンスも感じる」ジェブ・ダナック、2022年3月
葡萄品種 94% カベルネ・ソーヴィニヨン、4% カベルネ・フラン、2% プティ・ヴェルド

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレー
葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー
気候 日中は暖かく、夜は涼しい
地質 ほぼ完全に火山性土壌。丘陵地の岩石質ロームから沖積扇状地の砂利質ロームや玉石質ローム、谷の中心部ではより重い粘土シルト土壌まで様々な土壌が混ざる。
醸造 "カベルネ・ソーヴィニヨンのタンニンは完全に熟し、ジャムのような風味や煮詰まった風味を防ぐ。果実を保護しながら熟成を促進するのがコツ。カベルネ・ソーヴィニヨンは、樹勢のバランスが他の品種よりも重要で、樹勢が強すぎると緑色の薄いワインに、弱いと硬い苦味のあるワインになる。健全な土壌、最小限の灌漑、非常に注意深い剪定と天蓋管理、葡萄樹ごとの手入れ、日照による果実の過熱を防ぐことなどが、カベルネ・ソーヴィニヨンにとって重要。"

受賞歴

ジェブ・ダナック　94ポイント！
ヴィノス　93ポイント！
ワイン・スペクテーター　92ポイント！
ジェームス・サックリング　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