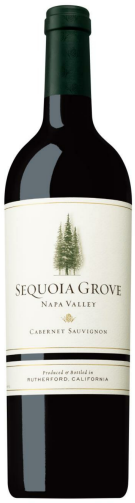
セコイア・グロウヴ ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン (2020)

9310368

セコイア・グロウヴ・ヴィニヤード

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.9%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 赤色。ブラックチェリーにクリーミーなバニラが混ざった、表情豊かなノーズを示す。ブルーベリー、ブラックベリー、チェリーコーラ、グリルした肉のアロマが続く。口に含むと継ぎ目の無い、エレガントさを感じ、タンニンはシルクのように滑らかで、凝縮したチェリー、花の含みに、ほのかに焦がした砂糖とローストナッツが加わる。今すぐ飲める、また10年程の熟成も可能。
合う料理 ステーキやポーク、アヒル、ロースト野菜など、さまざまな料理と好相性。
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
サステナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー認証、ナパ・グリーンランド、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング"

***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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 比較的穏やかなヴィンテージで、若干の湿度とシーズン終盤の暑さのスパイクが散見され、収量は平均に近いレベルだった。冬に大雨が降り、その後春ににわか雨が数回続き、早熟品種の飛散を助長した。夏の天候は穏やかで理想的だったが、6月に異常な湿度があり、8月と9月下旬に数日間にわたって38℃を超える猛暑に見舞われた。それによりタンニンを素早く展開し、みずみずしさと寛大な果実味をもたらした。
葡萄畑の位置 ワインの複雑さは、ナパ・ヴァレー全体から調達している葡萄から生み出されている。葡萄の大半はラザフォードの自社畑から： セコイア・グロウヴとトネラ。残りの葡萄は、渓谷全域の協力関係にある栽培農家からのもの。生産者の多くとは数十年にわたり関係を築いている。葡萄は以下の畑から調達： ステージコーチ（アトラス・ピーク）、モリゾーリ（ラザフォード）、ラモロー（オークノール）、フレディアーニ（カリストガ）、ハイド（カーネロス）、ジョンソン（ヨントヴィル）、イサカ（ラザフォード）、ウシベリ（ラザフォード）、クリスチャン（クームスヴィル）。
収穫 手摘み収穫
醸造 偉大なワインは葡萄畑から始まる。ワイナリーの自社畑を熟知し、栽培農家と緊密に連携している。全ての葡萄の房が完璧に成熟するよう、個々の葡萄樹のバランスを取る。収穫期に、傷んだ房は葡萄樹に残す。全ての房を手作業で選果と除梗し、果実を1粒ずつ選別し、完璧な果実だけを発酵タンクに入れる。フランス産酵母を投下する前に、果実は1～3日間コールドマセラシオンする。ポンピングオーバーしながら、すべてのロットの抽出を微調整するために、発酵中にはテイスティングを行う。目標は畑の表情を最大限に引き出すこと。ワインの個性が十分に表現されたと感じたら、果皮を取り除き、優しく圧搾する。ワインは樽に移し、フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を完了する。20カ月間ゆっくりと熟成し、瓶詰め前にワインの状態に応じて2～3回澱引きを行う。
熟成 フレンチオーク樽で20カ月熟成、内50%新樽

受賞歴

ジェームス・サックリング　93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

後続2021ヴィンテージ
ワイン・エンスージアスト　93ポイント！
ジェームス・サックリング　92ポイント！
デキャンター　92ポイント！
ワイン・スペクテーター　91ポイント！
リサ・ペロッティ・ブラウン　91ポイント！
ジェブ・ダナック　91ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　90ポイント！
ソム・ジャーナル（アメリカのワイン業界誌）　95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