

ペンフォールズ ビン 704 ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン (2020)

9355256

ペンフォールズ

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：14.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

果実味とオークの風味が融合した、高評価のカベルネ

テイスティングノート 香りは、マジョラムやセージなどの乾燥した花やハーブの豊かなアロマが特徴です。黒と赤の果実のノートが加わり、活気ある対比を生み出します。血のプディングやフェネル入りのカッチャトーレの風味が深みを与えます。焼きたてのオリーブパンの温かく心地よい香りも感じられます。さらに、月桂樹の葉や黒胡椒のノート、そしてオークに由来するサングルウッドやタールの微妙なニュアンスもあります。

味わい 口に含むと、フェネル/アニスや黒リコリスのアロマが広がり、繊細でありながら力強いタンニンが感じられます。ボディのあるワインで、手作りのソーセージやバーバリーの風味が複雑さを加えます。酸味とほのかな甘みを持つチェリー、特に白いハートチェリーのノートがワインにエレガンスを与えます。フィニッシュには塩漬けプラムのノートが長く残ります。

現在～2045年頃まで飲み頃

合う料理 煮込み牛ほほ肉、ホイシンスソースの鴨、シチリア風カボナータ、マッシュルームリゾット、モロッコ風タジン、ザクロ、スターアニス。イングリッシュチェダー、マンチェゴ、グリュイエール、コンテ、ゴーダチーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

畑 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレーには、火山性と海洋性の起源を持つ多様な土壌が共存しています。これらは主に、風化した花崗岩、古い海洋堆積岩、火山岩、そして中新世期のモンレー層に由来する新しい海洋堆積岩から成る基盤由来の土壌です。モンレー層には石灰質頁岩、砂岩、泥岩などが含まれています。これらの土壌は、過去1億5千万年にわたる地質学的な出来事によって形成されました。沿岸プレートの構造的な隆起によって現在のマヤカマス山脈が形成され、東側の境界を成すとともに、この地域に火山灰や溶岩に特徴づけられる土壌構造を生み出しました。

気候 温暖な地中海性気候に加え、無数の微気候が存在する地域。

収穫 手摘みと機械収穫

醸造 コンクリートまたはステンレス製の開放型発酵槽を使用し、ヘッディングダウンボードを備えています。発酵の一部は樽で行われ、温度管理のもとで進められます。8～10日後、まだ発酵中の果醪（マス）は糖分を含んだ状態で果皮から引き抜かれ、樽へ移されて発酵を完了します。この工程により、果実味とオークの風味が初期段階から調和的に融合します。

熟成 フレンチオーク樽（バリック）で16か月熟成（新樽率40%）

酸度 6.62g/L

PH 3.63

受賞歴

ワイン&スピリッツ 94ポイント！
ジェームス・サックリング 93ポイント！
ワイン・アドヴォケート 90ポイント！