



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル

ティスト：辛口

アルコール度数：15.5%

容量：750ml

## 説明

**造り手情報** セゲシオ・ファミリー・ヴィニヤードは、1895年以降、上質のブドウ畠300エーカーを入手してきた。1895年にエドアルド・セゲシオは、ソノマカウンティのアレキサンダー・ヴァレーに最初のジンファンデルを植樹した。5世代に渡るセゲシオワインメーカーと栽培家によって、それぞれの区画は環境や特徴に合わせて選ばれた。

**ティスティングノート** 五感を刺激する美味しい一本。口に含むと土やスパイス、ブラックチェリーの果実味、そして塩味やうま味を想起させる香ばしさなど、複雑な風味が広がる。フレンチオークのトーストの特徴が、さらなる深みと複雑さを与えている。たっぷりとした果実の風味がはじけ、その大胆で果実味豊かな特徴に魅了される。ミッドパレットにはストラクチャーを持つタンニンが残り、口当たりと骨格に貢献している。しっかりとタンニンに、長く満足のいく後味が続く、記憶に残るような素晴らしい逸品。

**合う料理** 肉ベースのパスタ、サルサ・ヴェルデを添えたポークチョップのグリル、熟成ゴーダチーズ

葡萄品種 100%ジンファンデル

認証 CWSA認証

\*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。

## 畠 / 釀造方法

**テロワール** ドライ・クリーク・ヴァレーに隣接するアペラシオンのロックパイルは、標高244-640mの尾根に位置する。規模は、その険しい地形によって制限されている。ボリュームのある赤ワイン得意とするロックパイルは、ソノマ・カウンティがジンファンデルの世界最高峰の産地であることをアピールするのに最適な場所。急勾配で水はけの良い丘陵地で、表土は浅く岩が多いため、樹勢は弱く、果実は小粒で、風味の強いジンファンデルを生み出している。

**葡萄畠の位置** ロックパイル

**気候** 夏はほとんど雨が降らず乾燥していて、冬に雨が降る。年間平均降水量は800mm/年間最高気温は22.6°C/年間最低気温は7.3°C

**地質** ロームと粘土質ローム土壤

**収穫** 2021年は、ドライ・クリーク・ヴァレーとアレキサンダー・ヴァレー全域で水の供給が制限され、最終的に灌漑が禁止されたにもかかわらず、ソフトランディングで迎えることができた。猛暑日はほとんどなく、葡萄は適度なペースで成熟した。シーズン初期、特に芽吹きと開花の時期に水分が少なかったため、いくつかの品種で収量が減少した。収量の減少により、風味の強い葡萄を育み、ワインは品種の個性と生き生きとした口当たりがにじみ出ている。

**醸造** ロックパイル・ジンファンデルの葡萄は、アペラシオンのウェストフォール・ランチとモーリッツォン・キャンプグラウンド・ヴィニヤードから収穫。葡萄は手摘み収穫後、発酵槽で最適な均一性を得るためにワイナリーで選果する。オープントップ・タンクに移し、発酵の間、パンチングダウンを行った。発酵は果皮といっしょに10日間続き、その後樽に移し、一次発酵とマロラクティック発酵を完了。ブレンドを構成する4つの畠の区画は10ヵ月後にブレンドする。

**熟成** 樽で16ヵ月熟成、内14%フレンチオークの新樽、86%フレンチとアメリカンオークの古樽。

酸度 5.40g/L

PH 3.93

残糖度 1.05g/L

## 受賞歴

---

ワイン・スペクテーター 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](http://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](mailto:service@pieroth.jp)