ルイ・M・マルティーニ、ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

ルイ・M・マルティーニ

アメリカ

9331851



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 メルロー カベルネ・フラン プティ・ヴェルド マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.8%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ブラックベリー、カシス、セージのアロマが五感を刺激する。口に含むと、山やベンチランドの畑の葡萄のしっかりとしたストラクチャーと、凝縮して洗練された果実を感じる。バニラとカシスの層は、シーダーと引き締まった後味が引き立てている。
合う料理 赤身肉、ドライエイジングビーフなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 91%、プティ・ヴェルド4%、 メルロー 3%、カベルネ・フラン 1%、マルベック 1%

造り手情報ルイス・M・マルティーニ・ワイナリーは、85年にわたり、ナパとソノマ・カウンティーの優れたブドウ畑から、「最高の葡萄は最高のワインを造る」というシンプルで真っすぐな信条を元に、一級のカベルネ・ソーヴィニヨンを造り出してきました。今日も、長年受け継がれてきた歴史あるナパ・ヴァレーのワイナリーで、高い人気を誇るラインナップを造り続けています。

***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

醸造 早朝に収穫後、優しく圧搾し、約3日間コールドマセラシオンする。風味や品種の特徴を引き出すために、1日3回までポンピングオーバーしながら15-20日間マセラシオンを行う。
熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成、内25%新樽
酸度 6.00g/L
PH 3.42 - 3.82
残糖度 1.20g/L

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