セゲシオ “ホーム・ランチ” ジンファンデル (2021)

9334517

セゲシオ・ファミリー・ヴィニャード

アメリカ



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 プティ・シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.5%

サーブ温度： 13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ドライセージ、ブラックベリーパイ、ダークチョコレートチェリーなどの甘いアロマを示す。チェリーやグラハムクラッカーの風味を含むジューシーな味わいは、ビロードのように滑らかなタンニンを伴う。
合う料理 ロースト肉、シチュー、グリルした野菜
葡萄品種 90% ジンファンデル、10% プティ・シラー
サスティナブル認証 IWCA／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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 岩と砂岩が混ざる土壌
葡萄畑の位置 アレキサンダー・ヴァレー、ソノマ・カウンティ
気候 地中海性
収穫 手摘み
醸造 丁寧に除梗し、小さいオープントップ発酵槽に移す。パンチングダウンしながら、9–12日間マセラシオンし、樽に移しマロラクティック発酵を行う。
熟成 フレンチオーク樽で15ヵ月熟成、内15%新樽

酸度 5.7g/L
PH 3.78
残糖度 1.86g/L

受賞歴

ワイン・スペクテーター　93ポイント！
ジェブ・ダナック　92ポイント！

後続2022ヴィンテージ
ワイン・スペクテーター　94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