オーパス・ワン (2021)

9336645

オーパス・ワン

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

容量：750ml

説明

オーパスワンは、シャトー・ムートン・ロートシルトの伝説的当主、フィリップ・ド・ロートシルト男爵およびナパヴァレーの有名醸造家ロバート・モンダヴィによって創立されました。創立者たちの唯一の目標は、両ファミリーの誇る偉大なワイン造りの伝統と革新的な精神を融合させて、ナパヴァレーから至高のワインを造り上げることでした。
オーパスワンは、偉大な芸術作品がそうであるように、彼らの情熱から誕生しました。決して品質で妥協しないオーパスワンの唯一の目的は、ビジョンと情熱を何世代にもわたって表現していくことです。

テイスティングノート オーパスワン2021は、新鮮なカシス、ブラックベリー、ブラックチェリーの魅惑的な黒果実のアロマに、スミレ、バニラ、ベーキングスパイス類の微かな香りがバランスよく調和しています。口に含むと明るくフレッシュで、アロマにみられるような印象の凝縮された味わいとともに、きめ細やかなタンニンがクリーミーでビロードのような感触をもたらします。紅茶、リコリス（甘草）、ダークチョコレートの魅力的な風味が長い余韻に感じられ、注意深くセラーで保管されると、ワインは今後何年にも渡ってお楽しみいただけます。
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 93% カベルネ・フラン 4% プティ・ヴェルド 2%メルロー 0.5% マルベック 0.5%

畑 / 醸造方法

ヴィンテージノート 2021年は、季節的に潤してくれるはずの雨が少なく、オーパスワン史上2番目に少ない降水量となりました。栽培チームは、下草と水分を奪い合うのを避け、限られた水を最大限にいかせるよう、例年より早めに土壌を耕しました。シーズン前半の気温は低く、3月後半には降雨もありましたが、4月7日にやや遅めの萌芽を迎えました。4月、5月の暖かな気候は理想的な新梢の成長を促し、5月17日に開花が始まりました。降水量が少なかったため、ぶどうは例年より低い収量となりましたが、収穫時の果実は高い凝縮度と風味を得ることができました。夏の間は気温が高めでしたが、38℃を超す猛暑日が長く続くことはありませんでした。8月31日に始まった収穫は順調に進み、9月24日に終了しました。

マセレーション 19日間
樽熟成 フランス産オークの新樽で19ヶ月半

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