セコイア・グロウヴ ナパ・ヴァレー シャルドネ (2022)

9310350

セコイア・グロウヴ・ヴィニヤード

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：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.1%

容量：750ml

説明

テイスティングノート レモン、グレープフルーツ、オレンジ、リンゴ、濡れた石のアロマを示し、ほのかなジャスミンとバニラを伴う。ミディアムボディで素晴らしくバランスが取れている。口に含むと、スイカズラ、白桃、レモン、ナツメグが広がる。
葡萄品種 シャルドネ
サスティナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー、ナパ・グリーン・ランド、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング

***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

テロワール ナパ・ヴァレーのシャルドネの約半分は、カーネロスの畑（ヘア、チュラ・ビスタ、ブラウン）の葡萄から造る。ヘアはセコイア・グロウヴのために特別に植樹。また、今年はラザフォードの人気ヴィニャードの葡萄も少量ブレンド。様々な高品質な葡萄をブレンドし、複雑味を表現するシャルドネを生み出すことに成功。
葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー
収穫 手摘み収穫（房ごと圧搾）
醸造 偉大なワインは葡萄畑から：自社畑の葡萄を熟知し、栽培農家とも密接に連携している。目標は、すべての房が完璧に熟し、また個々の葡萄樹のバランスを取ることにある。収穫時には、傷んだ葡萄は樹に残す。ワイナリーに到着後、手作業ですべての房を選果する。除梗後、果実を1粒ずつ再び選果し、完璧な果実だけを発酵タンクに入れる。フランス産の酵母といっしょに1～3日のコールドマセラシオンし、ポンピングオーバーは、ロットごとにテイスティングを行いながら実施。畑の表情を最大限に引き出し、テロワールの特徴が十分に表現されたと感じたら、果汁を抽出する。優しく圧搾し、樽に移し、高品質フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を完了させる。20ヵ月間樽の中でゆっくりと熟成させ、ワインの要求に応じて2-3回澱引きをしてから瓶詰する。
熟成 澱といっしょにフレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内33%新樽

酸度 1.6g/L
PH 3.52

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　92ポイント！
リサ・ペロッティ・ブラウン　90ポイント！
ジェブ・ダナック　90-92ポイント！

後続2023ヴィンテージ
2026ロデオ・アンコークド・インターナショナル・ワイン・コンペティション　リザーブ・グランド・チャンピオン・ベスト・オブ・ショー（準優勝に相当）

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