ヴェンジェンス レッド (2022)

9342841

ヴェンジェンス

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 メルロー カベルネ・フラン ジンファンデル プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.9%

サーブ温度： 15℃から18℃

容量：750ml

説明

リッチで複雑なテイストで魅了する、ナパの新顔バリューワイン

テイスティングノート 深いルビー色。イチゴと、ほのかなベーキングスパイスやバニラの凝縮したアロマを示す。フルボディで、濃厚なタンニンを持ち、チェリーやカシスのような熟した果実の味わいが際立っており、チョコレート、シーダー、タバコの葉が加わり、長く滑らかなフィニッシュが続く。厳選された葡萄から造る、リッチで複雑な風味を表現する魅力的な一本。
合う料理 ローストビーフ、鴨胸肉、ビーフシチューなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 52%、メルロー 21%、カベルネ・フラン 9%、プティ・ヴェルド 6%、ジンファンデル 4%、その他赤品種 8%

***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

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー
気候 乾燥した地中海性気候
地質 火山性、沖積性、砂利質、粘土質、ローム質土壌が混ざる
収穫 機械
醸造 除梗後選果し、ステンレスタンクで29℃で約12日間マセラシオンと発酵する。
熟成 35%アメリカン、65%フレンチオーク樽で12-14ヵ月熟成、内40%新樽、残りは1回使用樽。更にステンレスタンクで4-6ヵ月熟成

酸度 4.70g/L
PH 3.95
残糖度 4.00g/L

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