パレルモ ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン (2022)

オリン・スウィフト・セラーズ

アメリカ

9352295



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

アルコール度数： 15.2%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

ナパ・ヴァレーの代表的な品種を大胆に表現する「パレルモ」は、ナパ・ヴァレー全体のブドウ畑のパッチワークのよう。温暖なカリストガとセント・ヘレナのAVAから、冷涼なクームスヴィルとオーク・ノールのAVA、ポープ・ヴァレーとアトラス・ピークのユニークなミクロクリマ（微気候）、そしてラザフォードとオークヴィルの有名な土壌まで、真のナパ・ヴァレーすべてが詰まっているボトル。厳格な品質基準を満たすために畑で作業した結果、オリン・スフィフトの理念に忠実でありながら、伝統的なカベルネのワインを造る。

テイスティングノート カルディナルのはっきりとした縁に、濃いガーネットの色調。噛み応えのあるカシス、砕いたボイセンベリー、熟したエルダーベリー、チャパラル、シーダーが広がる。口に含むと、カシス、ブラックベリー、セイボリーなどの芳醇な味わいを感じ、微かなタイムを伴う。複雑でしっかりとした、熟した黒果実に、柔らかいタンニンの余韻が続き、リコリス、黒胡椒、スターアニスのフィニッシュが長く残る。
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

***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

ナパ・ヴァレーの代名詞であるカベルネ・ソーヴィニヨンは、地域で最も多く栽培されている品種。谷底から山の頂上まで、個々のテロワールを代表する葡萄を獲得し、内テロワールを最大限に表現する区画からワインを造る。多くのトライアルを経て、ナパ・ヴァレーが栽培するカベルネ・ソーヴィニヨンを十分に表す逸品。
熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内31%新樽

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