【先行予約品】オーパス・ワン (2022)

9353558

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 メルロー カベルネ・フラン プティ・ヴェルド マルベック

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

【ご注意】
・本商品は先行販売品のため、他商品と同梱いただけません。
・ご注文確定後すぐに商品確保手配に入ります。いかなる理由があってもご注文後のキャンセルは承っておりません。
・お届けは11月下旬頃を予定しております。
※輸送状況により配送に遅れが発生する場合がございます、何卒ご了承ください。
・お届け先1件につき送料1,100円を頂戴いたします。
・値引きクーポンはご利用いただけません。
・クール便発送はお選びいただけません。

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 洗練された芳香がグラスから立ち上る。ブルーベリー、シス、ドライローズの花びらの美しいノーズが広がり、オリーブ、シガーボックス、石墨の魅惑的なブーケを背景に感じる。鮮やかな赤果実の風味、ココア、オレンジピールが口中で混ざり合い、完璧に調和した輪郭へと展開する。長くエレガントなフィニッシュは、濡れた石、バニラ、コーヒーを運び、きめ細やかで滑らかなタンニンとジューシーな熟成感は、高い熟成のポテンシャルを証明する。
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 80%、プティ・ヴェルド 8%、カベルネ・フラン 6.5%、メルロー 5%、マルベック 0.5%

畑 / 醸造方法

ヴィンテージノート 冬前半に昨年より約300mmと多い降雨があったが、その後は乾燥した天候が続いた。不安定な春の季節に心配させられたが、幸い開花や結実には影響しなかった。収穫期の猛暑は、経験豊富な葡萄栽培チームさえも悩ませたが、生育状況に応じ灌漑を適宜行い乗り切った。8月24日に収穫を始め、9月26日に完了。

マセレーション 19日間
樽熟成 果皮といっしょに20日間マセラシオンする。フレンチオークの新樽で18カ月熟成。

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