ペシミスト (2022)

9355298

ダオ・ヴィニャード

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / パソ・ロブレス

原産地呼称： アメリカ / A.V.A. パソロブレス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： シラー ジンファンデル プティ・シラー ラグレイン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.9%

サーブ温度： 15℃

容量：750ml

説明

生き生きとした果実味に、トリュフやココアの複雑味が絶妙に重なる

テイスティングノート 魅惑的なブレンド。濃厚で芳醇なノーズは、ブルーベリー、ボイセンベリー、ブラックプラムが漂う。ラベンダー、トリュフ、ココア、タマリンドのスパイスの層が深みを増し、ほのかなパイプタバコのチェリー、なめし革、ミント、スモーク肉を感じる。鮮やかで生き生きとした味わいは、ブラックチェリー、クランベリー、クレーム・ド・カシス、ザクロを放つ。ライラック、アニス、ブラックオリーブが豊かな果実味を引き立て、口いっぱいに滑らかなテクスチャーが広がる。ブルーベリーとラズベリーの余韻が、エレガントでバランスの取れた逸品を完成させている。
合う料理 グリル肉、レッドソースパスタ、ダークチョコレート、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 プティ・シラー 60%、ジンファンデル 22%、シラー 16%、ラグレイン 2%

畑 / 醸造方法

テロワール AVAパソ・ロブレスの自然な複雑さと多面的なテロワールの卓越した葡萄畑から造る
葡萄畑の位置 パソ・ロブレス
気候 温暖な気候
地質 石灰質土壌
収穫 冬には干ばつに見舞われたが、3月下旬から4月にかけて降雨に恵まれた。例年より遅い芽吹きに続き、8月までの気候は平年並み。9月の猛暑により収穫は前倒しとなったが、結果2022ヴィンテージは醸造家が望むような秀逸なヴィンテージとなった。手摘み
醸造 除梗し、ステンレスタンクで5-8日間ポンピングオーバーしながら発酵
熟成 フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 5.50g/L
PH 3.93
残糖度 4.50g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　92ポイント！

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