ルイ・M・マルティーニ プラティ (2022)

9355421

ルイ・M・マルティーニ

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

原産地呼称： アメリカ / A.V.A. ソノマ・カウンティー

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： 13.9%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

ワイン造りの伝統と高品質カベルネが生んだ人気銘柄が再び

テイスティングノート ノーズはたっぷりの黒果実を示し、ほのかにトーストしたオークも感じ、焼いたブラックベリー、熟したプラム、ブラックチェリー、微かなバニラ、スパイス、チョコレートが加わる。滑らかでバランスの取れた味わいが心地良く広がり、長い余韻のフィニッシュが残る。
合う料理 シャルキュトリー、上質なチーズ、マッシュルームソース添えポレンタ、チーズバーガー、グリルステーキなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

造り手情報 ルソノマ・カウンティ最高峰のカベルネ・ソーヴィニヨンから造る、ルイ・M・マルティーニ プラティ。ワイナリーの90年にわたるワイン造りの伝統と、カベルネ・ソーヴィニヨンの類まれな品質と個性を完璧に融合させた一本。滑らかで力強く、親しみやすいプラティは、ソノマ・カウンティ全域の優れた葡萄畑で栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨンの、多層で風味豊か、バランスの取れた味わいを表現する。

***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 ドライ・クリーク、アレキサンダー・ヴァレー
醸造 除梗し、色合いや葡萄を最大限抽出するために1日3回ポンピングオーバーしながら8-10日間発酵
熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で12ヵ月熟成、内20%新樽
酸度 5.30g/L
PH 3.82
残糖度 3.60g/L

受賞歴

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　シルバー！

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