ナパ・カット カベルネ・ソーヴィニヨン (2023)

9354986

JCB by ジャン・シャルル・ボワセ

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

原産地呼称： アメリカ / A.V.A. 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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 12℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 口に含むと、ブラックチェリーとカシスの魅惑的な風味が広がり、心地よいベーキングスパイスとバニラの芳香がアクセントとなり、爽やかな酸味がバランスを取っている。
合う料理 フィレミニョンにマッシュルームのソテー添え、サイドにクリーミーなガーリックマッシュポテト、リブアイにブルーチーズのコンポート添え、サイドにカリッとしたフリット、フラットアイロンステーキにクリーミーなリゾットとグリルしたアスパラガス添えなどと好相性。
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 96%、プティ・ヴェルド 3%、カベルネ・フラン 1%

***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 ナパ・ヴァレーのセント・ヘレナの中心部とハウエル・マウンテンの東側に位置する2つの畑から収穫する
気候 地中海性気候
土壌 セント・ヘレナ-扇状地、ハウエル・マウンテン-火山性/赤土土壌
収穫 手摘み
醸造/ 果皮といっしょに23日間発酵
熟成 フレンチオーク樽で熟成、内20%新樽

酸度 6.10g/L
PH 3.78
残糖度 3.35g/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