スリー・フィンガー・ジャック カベルネ・ソー ヴィニヨン (2019)

デリカート・ファミリー・ワイ ンズ

アメリカ

9297557



什樣

地域: アメリカ/カリフォルニア

スタイル:赤ワイン

葡萄品種: カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・シラー マルベック

テイスト: 辛口

アルコール度数(%): 15%

サーブ温度: 18℃ 容量: 750ml

説明

テイスティングノート 見事なストラクチャーと濃厚なタンニンを持つカベルネ・ソーヴィニヨン。 熟した果実とブラックチェリー、カシス、土、燻したオークの風味を表し、ほのかな黒胡椒と自然な 酸味を伴う。口当たりは大胆で、長い余韻の後味へと導かれる。

合う料理 リブアイステーキ、ラム肉、ブルーチーズなどと好相性 **葡萄品種** 77% カベルネ・ソーヴィニヨン、14% マルベック、9% プティ・シラー

サスティナブル認証 カリフォルニア・サスティナブル・ワイナリー認証

畑/醸造方法

テロワール ローダイは1850年代から葡萄の産地であり、ほとんどの場所でフランスのローヌ地方に 似た深いローム質の土壌を持つ。東側はカベルネの理想的な栽培地であり、午後の太陽の高熱にさら されている。スリー・フィンガー・ジャックの葡萄のほとんどは、シエラ・フットヒルズの麓に位置 するこのローダイで収穫されたもの。サンフランシスコ湾の真東160キロ、サンホアキン/サクラメ ント川デルタ地帯の端に位置し、涼しい「デルタ風」が、栽培期間中自然の空調を提供している。

葡萄畑の位置 イースト・サイド・リッジ

気候 温暖な気候

地質 粘土質と砂質ローム、石のローム土壌

収穫夜に機械で収穫

醸造 カベルネ・ソーヴィニヨンは、最適な風味、熟度とタンニンのバランスをみて収穫。夜中に収 穫し、除梗後発酵タンクに入れる。24~48時間かけてゆっくりと適切な発酵温度まで上げ、発酵が 始まる前に色味、ポリフェノールなどを抽出する。温度と果帽をしっかり管理し、健全な発酵のバラ ンスを取る。少量のプティ・シラーとマルベックを加えることで、ブレンドに骨格と色味を与える。 熟成 アメリカとフレンチオーク樽で、12~15ヶ月間熟成。

酸度 5.8 g/L

PH 3.6g/L

残糖度 3.2g/L

受賞歴

受賞歴 ワインメーカーズ・チャレンジ ゴールド!

ピーロート・ジャパン株式会社