グラン カベルネ・フラン (2020)

9297615

フレシャス・デ・ロス・アンデス

アルゼンチン

仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 中程度から濃厚な赤色。ノーズは葡萄品種のエレガンスを示す。ピーマンやバラはテロワールのミネラル感、若干のオークのニュアンスによって形成されている。口当たりは中程度の強さで、テクスチャーは滑らか。
合う料理 グリルした肉、フランス産チーズなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・フラン 100%

***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 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土、砂、下層土に石の割合が多く、下層土に石が多く含まれている。
葡萄畑の位置 ヴィスタ・フローレス
収穫 1999年植樹。植樹密度- 収量: 5 500本/ha- 7500kg/ha。サスティナブル農法。グイヨー、点滴灌漑が行われている。
醸造 2020年3月末までに手摘みで収穫。除梗の前後手作業で選果し、グラヴィティフローでステンレスタンクへ移す。毎日ポンピングオーバーを行う伝統的な醸造法。25日間のマセラシオン（発酵：24～28℃で15～20日間）と自然なマロラクティック発酵。
熟成 フレンチオーク樽で14ヵ月熟成
酸度 5.59g/L
PH 3.7g/L
残糖度 1.92g/L

受賞歴

後続2022ヴィンテージ
ジェームス・サックリング　90ポイント！
ティム・アトキン　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