ルイ・M・マルティーニ、ナパ・ヴァレー　カベルネ・ソーヴィニヨン (2019)

ルイ・M・マルティーニ

アメリカ

9309725

仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / 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 メルロー カベルネ・フラン プティ・ヴェルド マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14.8%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズはクラシックで、しっかりしたストラクチャーを示し、カベルネ・ソーヴィニヨンのブラックプラムやフェンネルのような柔らかく親しみやすい香りが漂う。味わいはダークチェリーとカシスの層を含み、ほのかなブラックリコリスと砂利のような土も感じる。オークは良く溶け込んでいて、甘い芳香と樹脂、微かにちぎったミントを伴う長い余韻の後味が続く。
合う料理 赤身肉、ドライエイジングビーフなどと好相性
葡萄品種 89% カベルネ・ソーヴィニヨン、4% メルロー、3% プティ・ヴェルド、3% カベルネ・フラン、1% マルベック
造り手情報 ルイス・M・マルティーニ・ワイナリーは、85年にわたり、ナパとソノマ・カウンティーの優れたブドウ畑から、「最高の葡萄は最高のワインを造る」というシンプルで真っすぐな信条を元に、一級のカベルネ・ソーヴィニヨンを造り出してきました。今日も、長年受け継がれてきた歴史あるナパ・ヴァレーのワイナリーで、高い人気を誇るラインナップを造り続けています。

畑 / 醸造方法

醸造 早朝に収穫後、丁寧に除梗し、垂直タンクに入れ、最大3日間コールドマセラシオンする。風味と品種の特徴を引き出すため、1日に3回ポンピングオーバーし、15～20日間果皮といっしょにマセラシオンする。その後フレンチオーク（内40%新樽）とアメリカンオーク（内3%新樽）を組み合わせた樽に移し、18ヵ月熟成する。
熟成 フレンチオーク（内40%新樽）とアメリカンオーク（内3%新樽）を組み合わせた樽で、18ヵ月熟成。
酸度 5.90g/L
PH 3.5-3.9
残糖度 1.00g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング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