ルイ・M・マルティーニ、モンテ・ロッソ　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

9309816

仕様

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・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.6%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 深いルビー色。レッドカラント、温かいチェリー杯、白檀、カルダモン、バニラオークの芳香が広がり、豊かな味わいは、ブラックプラム、カシス、コーラの木、ココアをまぶしたトリュフを含む。豪華でエレガントな後味は、しなやかな口当たりとまろやかなタンニンのストラクチャーを伴う。
合う料理 赤身肉、熟成肉などと好相性
葡萄品種 95%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

収穫 2019年は、良好な湿気の多い冬のお陰で、理想的な春を迎え、日中は乾燥して温かく、夜間は風が強く霧がかかり肌寒い日が続いた。ムーン・マウンテンの斜面に見られる岩石質の火山性土壌と相まって、カベルネ・ソーヴィニヨンは完璧に生育した。
醸造 厳選されたカベルネ・ソーヴィニヨンの区画は、丁寧に手摘みで収穫し、手作業で選果する。小さなオープントップ発酵槽にグラヴィティフローで投入され、3日間コールドマセラシオンする。発酵後、最終発酵を行うためにオーク樽に澱引きする。最終的なブレンドが決まるまで、区画ごとに別々に保管。フレンチオークとアメリカンオークを組み合わせた樽で28ヵ月間熟成を行う。
熟成 フレンチオークとアメリカンオーク樽で28ヵ月熟成
酸度 5.80g/L
残糖度 0.50g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト　92-94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