JCB ザ・ シュールレアリスト (2018)

9313180

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

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： 14.5%

サーブ温度： 12℃から18℃

容量：750ml

説明

これまでになかったスタイルの、ナパ・ヴァレーのブレンドワイン。魅惑的でジューシー、リッチで滑らかな、後味は永遠と続く一本。
ナパ・ヴァレー東部の標高の高い丘陵地で収穫されたパワフルなプティ・ヴェルドと、女性らしく優雅な、セントヘレナ産カベルネソーヴィニヨンが融合している。究極のナパ・ヴァレーの赤ワインに対する私たちの夢を、シュールに表現する。

テイスティングノート 濃い紫色。カベルネ・ソーヴィニヨン85%、プティ・ヴェルド15%のブレンドは、リッチでジューシー。ブラックベリー、シーダー、トースト、微かなスパイスを含む芳香が開き、次の一口へとすぐに誘われる。ビロードのように滑らかで、贅沢な味わいが口中を包み込み、濃厚でリッチなタンニンにより、エレガントさを感じる。高い熟成のポテンシャルを持つ。
合う料理 肉や魚料理、濃厚なチーズ、ナッツなどと好相性
葡萄品種 85% カベルネ・ソーヴィニヨン、15% プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー
気候 温暖な、夏の地中海性気候。近隣のワイン生産地域よりもやや暑く、夏の気温はしばしば30℃台半ばに達する。年間降水量は約100□　p。
地質 アペラシオンは、ヴァカ山脈とマヤカマス山脈に挟まれた谷の北端に位置する、3,670haの土地。土壌はほとんどが保水性の高いローム質で、砂利も混ざる土壌。
醸造 樽
熟成 100%フレンチオーク樽で19ヵ月熟成、内59%新樽

酸度 5.79g/L
PH 3.76
残糖度 0.08g/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