セコイア・グロウヴ カンビウム (2016)

9313362

セコイア・グロウヴ・ヴィニヤード

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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

アルコール度数： 14.6%

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズはたっぷりとしたトリュフ、カカオ、深みのあるレッドチェリーを示す、見事な一本。カベルネ・フランはスパイシーなレッドチェリーと花の要素に寄与し、プティ・ヴェルドはプラムと甘いカラントのニュアンスを加える。ミディアムボディの味わいは層が厚く、モカとココアパウダーのたっぷりとした風味を伴う。継ぎ目がなく、エレガントでまろやかなブレンド。ヴィンテージごとに、その年の最高の区画の、厳選した葡萄から造る。若いうちはデキャンタージュがお勧め、また10～15年のセラー熟成に最適。
葡萄品種 68% カベルネ・ソーヴィニヨン、30% カベルネ・フラン、2% プティ・ヴェルド
サスティナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー、ナパ・グリーン・ランド、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば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 トネラ・ヴィニャード（ラザフォード）：カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、モリソリ・ヴィニャード（ラザフォード）：カベルネ・ソーヴィニヨン、ステージコーチ・ヴィニャード（アトラス・ピーク）：シラー、カベルネ・フラン、フレディアーニ・ヴィニャード（カリストガ）：カベルネ・フラン
葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー
気候 山脈に囲まれ、太平洋に近いナパ・ヴァレーは、高級ワイン用葡萄栽培に最適な、乾燥した地中海性気候を享受している。丘の構成、日照、標高のすべてが、ナパ・ヴァレーのアペラシオンの中で、独特の栽培条件を生み出している。
地質 ラザフォードAVAは、ナパ・ヴァレーAVA内に位置し、カリフォルニア州ラザフォードの町を中心とする葡萄の栽培地域。特にカベルネ・ソーヴィニヨンのユニークなテロワールで知られている。水はけの良い土壌は、砂利、ローム、砂質から成り、フランシスカン層群からの火山性堆積物と海洋性堆積物を含む。このアペラシオンは、ナパ・ヴァレーの中央に位置し、面積はわずか6,650エーカー（27km2）である。
収穫 手摘み収穫：2016年は、例外的で均一に成熟した葡萄が育まれた。記録的な雨の多い冬が、長年の干ばつをいくらか緩和した。乾燥した春は順調な結実で生育期を早々にスタートさせ、シーズンを通して理想的な気温が続き、天候不順もほとんどなかったため、シーズンはのどかな終わりを迎えた。このワインは、カベルネ・ソーヴィニヨンの完璧な成熟条件を表現している。
醸造 手摘み収穫後、除梗前と後に手作業で選果する。果汁は2日間コールドマセラシオンし、固形分を沈殿させた後、フランス産酵母を投入。発酵温度はフレッシュな果実味を維持するために低温に保たれ、果皮から豊かな色とタンニンを抽出するためにポンピングオーバーを毎日2～3回行う。発酵後、ワインはマロラクティック発酵を開始するために樽に移し、瓶詰めと長期熟成の前に2回澱引きを行う。

酸度 5.8 g/L
PH 3.75

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト93-95+ポイント！

後続2019ヴィンテージ

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

ワイン・アドヴォケイト　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