パレルモ ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

オリン・スウィフト・セラーズ

アメリカ

9321662

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.2%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

ナパ・ヴァレーの代表的な品種を大胆に表現する「パレルモ」は、ナパ・ヴァレー全体のブドウ畑のパッチワークのよう。温暖なカリストガとセント・ヘレナのAVAから、冷涼なクームスヴィルとオーク・ノールのAVA、ポープ・ヴァレーとアトラス・ピークのユニークなミクロクリマ（微気候）、そしてラザフォードとオークヴィルの有名な土壌まで、真のナパ・ヴァレーすべてが詰まっているボトル。厳格な品質基準を満たすために畑で作業した結果、オリン・スフィフトの理念に忠実でありながら、伝統的なカベルネのワインを造る。

テイスティングノート 濃いガーネット色。熟したカシスとブラックベリーのノーズが開き、ほのかなダークチョコレート、トーストしたオーク、シーダーのニュアンスの、典型的なオリン・スウィフトのカベルネ・ソーヴィニヨンの芳香を支える。ダークフルーツの含みが溢れ、レッドカラント、ローリエ、再び感じるカシスなどにミッドパレットは強調されている。しなやかで柔らかいフィニッシュにもかかわらず、しっかりと発達したタンニンと印象的なミネラルで締めくくられている。
合う料理 赤肉、ビーフ、ラム、すき焼きなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で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

ナパ・ヴァレーの代名詞であるカベルネ・ソーヴィニヨンは、地域で最も多く栽培されている品種。谷底から山の頂上まで、個々のテロワールを代表する葡萄を獲得し、内テロワールを最大限に表現する区画からワインを造る。多くのトライアルを経て、ナパ・ヴァレーが栽培するカベルネ・ソーヴィニヨンを十分に表す逸品。
熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で熟成、内34%は新樽

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　93ポイント！
ワイン・スペクテーター　92ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　90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