スリー・フィンガー・ジャック カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

スリー・フィンガー・ジャック | アメリカ

9324096

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・シラー マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート しっかりしたストラクチャーと濃厚なタンニンを持つ。ブラックチェリー、ドライクランベリー、シーダー、ラズベリーなどの熟した果実のアロマを示し、ほのかなスパイスと自然な酸味を含む。大胆でエレガント味わいは素晴らしく滑らかで、長く続く。
合う料理 焼き肉、ステーキ、ラムチョップと好相性
葡萄品種 78%カベルネ・ソーヴィニヨン、10%マルベック、10%プティ・シラー、2%その他
認証 カリフォルニア・サステナブル認証

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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 ローダイは1850年代から葡萄の産地であり、ほとんどの場所でフランスのローヌ地方に似た深いローム質の土壌を持つ。東側はカベルネの理想的な栽培地であり、午後の太陽の高熱にさらされている。スリー・フィンガー・ジャックの葡萄のほとんどは、シエラ・フットヒルズの麓に位置するこのローダイで収穫されたもの。サンフランシスコ湾の真東160キロ、サンホアキン/サクラメント川デルタ地帯の端に位置し、涼しい「デルタ風」が、栽培期間中自然の空調を提供している。
葡萄畑の位置 ローダイ
気候 温かく温暖な気候
地質 粘土質と砂質ローム、石のローム土壌
収穫 夜間に機械収穫
醸造 収穫までの葡萄の成熟を注意深くモニターすることで、糖分、風味、タンニンの適切なバランスを獲得する。カベルネは夜の涼しいうちに収穫し、除梗後発酵タンクに移す。24-48時間かけてゆっくりと発酵温度まで温め、発酵が始まる前に色合いやポリフェノールなどを抽出する。温度と果帽の状態をコントロールすることで、タンニンと風味の最適なバランスを得る。
熟成 一部フレンチオークとアメリカンオーク樽で10ヵ月熟成
酸度 6.00g/L
PH 3.69
残糖度 4.70g/L

受賞歴

サンフランシスコ・クロニクル・ワイン・コンペティション　ゴールド！

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