

セコイア・グロウヴ ワインメーカーズシリーズ ナパ・ヴァレー・リザーヴ カベルネ・ソーヴィ ニヨン (2017)

9332479

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 メルロー カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.4%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート リッチで複雑、開くとプラム、スパイス、シガーボックス、甘いタバコを示し、ほのかな花を含み、胡椒の実と石墨を伴う。口に含むと、ココア、チェリーコーラ、ブラックチェリーの風味に続き、カカオニブとクリスマススパイスが感じられ、滑らかでエレガント。クラシックでオールドワールドカベルネの味わい、ラザフォードのテロワールを見事に表現し、バランスが取れていて、爽やかな後味が続く。

葡萄品種 76% カベルネ・ソーヴィニヨン、13%メルロー、11% カベルネ・フラン

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 ラザフォード、ナパ・ヴァレー

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・ヴァレーの区画。高品質の葡萄栽培に最適な、乾燥した地中海性気候を享受している。丘陵地域、日照、標高の全てが、ナパ・ヴァレーのアペラシオンの中で、独特な栽培条件を生み出している。

地質 ラザフォードAVAは、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、フランススカン層群からの火山性堆積物と海洋性堆積物を含む。ナパ・ヴァレーの中央に位置し、面積は2,691ha。

収穫 手摘み

醸造 手作業で選果し、コールドマセラシオンを2日間行う。フランス産酵母といっしょに冷温で発酵。1日2-3回ポンピングオーバーし、樽でマロラクティック発酵する。瓶詰め前に澱引きを2回行い、熟成。

熟成 65%フレンチオークの新樽で熟成

酸度 5.8 g/L

PH 3.75

受賞歴

ワイン・スペクテーター 92ポイント!

ジェームス・サックリング 92ポイント!

ワイン・アドヴォケイト 91ポイント!

ジェブ・ダナック 91ポイント!