ルイ・M・マルティーニ、ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン (2022)

ルイ・M・マルティーニ

アメリカ

9345901

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 プティ・ヴェルド マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.8%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

2022年の生育シーズンは、理想的な条件が戻ってきた喜ばしい年となった。冬の雨が土壌を十分に潤し、その後は乾燥した天候へと好条件が続いた。夏の間も穏やかな気候が続き、葡萄は急かされることなく、じっくりと時間をかけて成熟した。収穫は例年より早く始まり、収量は少なかったが、小粒ながらも凝縮感のある力強い風味と最適な熟度を備えた葡萄を育むことができた。
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 91%、プティ・ヴェルド4%、 メルロー 3%、カベルネ・フラン 1%、マルベック 1%

造り手情報ルイス・M・マルティーニ・ワイナリーは、85年にわたり、ナパとソノマ・カウンティーの優れたブドウ畑から、「最高の葡萄は最高のワインを造る」というシンプルで真っすぐな信条を元に、一級のカベルネ・ソーヴィニヨンを造り出してきました。今日も、長年受け継がれてきた歴史あるナパ・ヴァレーのワイナリーで、高い人気を誇るラインナップを造り続けています。

***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

醸造 早朝に収穫した葡萄は、丁寧に除梗後、縦型タンクに移す。1日3回ポンピングオーバーしながら、15-20日間マセラシオンする。
熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成、内25%新樽

酸度 6.30g/L
PH 3.62
残糖度 1.20g/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