ラヴァンチュール オプティマス (2020)

9347659

ラヴァンチュール

アメリカ

仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / パソ・ロブレス

原産地呼称： アメリカ / A.V.A. パソロブレス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン シラー プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.5%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

赤身の肉に合うカリフォルニアワイン

ラヴァンチュールの格言「ラヴァンチュールは、ボルドーとローヌが出会う場所」を体現しているような、クラシックスタイルのワイン。オプティマスはラヴァンチュールが造った最初のワインで、シグネチャーブレンドとして知られている。若いうちから飲めて、価格も手ごろ。ラヴァンチュールワインのラインアップへの、完璧な導入となるワインです。

テイスティングノート レッドやブラックチェリー、炭火、タイム、スミレの芳香が広がる。フルボディだが軽やかな味わいを感じ、ジューシーな酸味と噛み応えのあるタンニンを補完する。多層で長い余韻のフィニッシュへと導かれる。
合う料理 赤身肉、スパイスの効いた料理などと好相性
葡萄品種 シラー 58%、カベルネ・ソーヴィニヨン 31%、プティ・ヴェルド 11%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 AVAパソ・ロブレス
気候 温暖な日中と冷涼な夜間。十分な降雨に恵まれている区画。
地質 石灰岩
収穫 手摘み
醸造 樽でマロラクティック発酵する
熟成 フレンチオーク樽で14ヵ月熟成、内65%新樽、35%1年使用樽

酸度 6.50g/L
PH 3.72
残糖度 0.10g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト　95ポイント！
ジェームス・サックリング　94ポイント！
ジェブ・ダナック　92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