ペンフォールズ ビン 704 ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン (2020)

ペンフォールズ

アメリカ

9355256

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： 14.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

果実味とオークの風味が融合した、高評価のカベルネ

テイスティングノート 香りは、マジョラムやセージなどの乾燥した花やハーブの豊かなアロマが特徴です。黒と赤の果実のノートが加わり、活気ある対比を生み出します。血のプディングやフェンネル入りのカッチャトーレの風味が深みを与えます。焼きたてのオリーブパンの温かく心地よい香りも感じられます。さらに、月桂樹の葉や黒胡椒のノート、そしてオークに由来するサンダルウッドやタールの微妙なニュアンスもあります。
味わい 口に含むと、フェンネル/アニスや黒リコリスのアロマが広がり、繊細でありながら力強いタンニンが感じられます。ボディのあるワインで、手作りのソーセージやバーバリーの風味が複雑さを加えます。酸味とほのかな甘みを持つチェリー、特に白いハートチェリーのノートがワインにエレガンスを与えます。フィニッシュには塩漬けプラムのノートが長く残ります。
現在～2045年頃まで飲み頃
合う料理 煮込み牛ほほ肉、ホイシンソースの鴨、シチリア風カポナータ、マッシュルームリゾット、モロッコ風タジン、ザクロ、スターアニス。イングリッシュチェダー、マンチェゴ、グリュイエール、コンテ、ゴーダチーズなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニョン 100%

畑 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレーには、火山性と海洋性の起源を持つ多様な土壌が共存しています。これらは主に、風化した花崗岩、古い海洋堆積岩、火山岩、そして中新世期のモントレー層に由来する新しい海洋堆積岩から成る基盤由来の土壌です。モントレー層には石灰質頁岩、砂岩、泥岩などが含まれています。これらの土壌は、過去1億5千万年にわたる地質学的な出来事によって形成されました。沿岸プレートの構造的な隆起によって現在のマヤカマス山脈が形成され、東側の境界を成すとともに、この地域に火山灰や溶岩に特徴づけられる土壌構造を生み出しました。
気候 温暖な地中海性気候に加え、無数の微気候が存在する地域。
収穫 手摘みと機械収穫
醸造 コンクリートまたはステンレス製の開放型発酵槽を使用し、ヘッディングダウンボードを備えています。発酵の一部は樽で行われ、温度管理のもとで進められます。8～10日後、まだ発酵中の果醪（マスト）は糖分を含んだ状態で果皮から引き抜かれ、樽へ移されて発酵を完了します。この工程により、果実味とオークの風味が初期段階から調和的に融合します。
熟成 フレンチオーク樽（バリック）で16か月熟成（新樽率40%）

酸度 6.62g/L
PH 3.63

受賞歴

ワイン＆スピリッツ　94ポイント！
ジェームス・サックリング　93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