ペンフォールズ ビン 600 カリフォルニア カベルネ / シラーズ (2021)

ペンフォールズ

アメリカ

9355264

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 シラーズ

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

ペンフォールズのカリフォルニアの歴史を物語る、特別な赤

テイスティングノート ひと嗅ぎで心を惹きつける魅惑的な香り。蒸したイチジクやトリークルプディングの甘く濃厚な香りから始まり、やがて芳しいバラの香りへと移ろいます。このフローラルなニュアンスは、焼きたてのブリオッシュやブルーベリーデニッシュといったフランス菓子の温かくバターの効いた香りと絡み合います。ボイセンベリーの果実味が、カベルネとシラーズの本質的な特徴と調和し、ペッパークラストのハムやパストラミによる旨味のある複雑さが現れます。さらに、グリーンペッパーコーンが爽やかでスパイシーなアクセントを添えています。
口に含むと、クリーミーで柔らかな質感が広がり、明るくフレッシュな果実味がすぐに満足感をもたらします。バランスが良く、細部まで調整された味わいで、非常に飲みやすいワインです。チェリーライプの風味が舌の上で広がり、続いてストロベリー＆クリームのキャンディを思わせる甘美なニュアンスが感じられます。
現在～2038年頃まで飲み頃
合う料理 グリルした肉、ポルトガル風チキン、シャルキュトリー、ビートルートリゾット、中東風スパイスマリネなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニョン 85%、シラーズ 15%
認証 ナパ・グリーン

畑 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレーには、火山性および海洋性起源の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、そして中新世のモントレー層に属する比較的新しい海洋堆積岩（石灰質頁岩、砂岩、泥岩など）からなる基盤岩由来の土壌です。これらの土壌は、過去1億5千万年にわたって起こった地質学的な出来事によって形成されました。沿岸プレートの地殻変動により現在のマヤカマス山脈が形成され、ナパ・ヴァレーの東側の境界となっています。この地域の土壌構造は、火山灰や溶岩によって特徴づけられています。
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 コンクリートおよびステンレススチール製の開放型発酵槽（ヘディングダウンボード付き）を使用し、一部は樽内で発酵を行います。温度管理された環境下で発酵が進められ、発酵開始から8～10日後、発酵中の果醪（かもろみ）は一部の糖分を残した状態で果皮から引き離され、樽に移されて発酵を完了させます。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よく融合し、ワインに深みと一体感をもたらします。
熟成 アメリカンオークのバリック（小樽）で16か月間熟成（うち53%は新樽使用）

酸度 8.00g/L
PH 3.60

受賞歴

タイソン・ステルザー　96ポイント！
ヒューオン・フック　96ポイント！
アンドリュー・カイヤードMW　95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

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