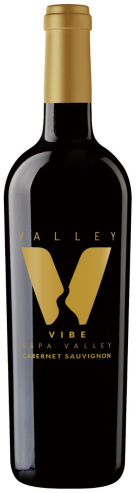
ヴァレー・ヴァイブ カベルネ・ソーヴィニヨン (2023)

9362963

ヴァレー・ヴァイブ

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

原産地呼称： アメリカ / A.V.A. 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： 13.5%

サーブ温度： 13℃から18℃

容量：750ml

説明

カシスやチョコレートを思わせる豊かな味に、肉や熟成チーズが好相性

テイスティングノート 深みのあるダークフルーツ、カシス、黒スグリ、ブラックチェリー、シーダーの表情豊かなアロマが開く。しっかりとして多層な味わいが広がり、オークのスパイス、バニラ、石墨が感じられ、背景のアーシーさが支える。カシスとダークチョコレートの豊かな風味に、上質なタンニンと素晴らしく溶け込んだオークがバランスを取り、長くエレガントな余韻が続く。
合う料理 ローストやグリル肉、ロースト野菜、熟成ハードチーズ、ダークチョコレートのデザートなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
認証 カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング・アライアンス

***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

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー
気候 地中海性気候
地質 沖積と砂利質ロームが混ざる土壌
収穫 機械
醸造 ステンレスタンクで14-21日間ポンピングオーバーしながら発酵。マロラクティック発酵する。
熟成 オーク樽で12-15ヵ月熟成、内30%新樽（65%フレンチオーク、35%アメリカンオーク樽）

酸度 5.37g/L
PH 3.72
残糖度 2.50g/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