

9306580



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(%)：14.60%

サーブ温度：13℃から18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 深く濃い赤黒い色合い。甘いコーラのアロマが、シナモンやボイセンベリー、プリザーブドプラム、レーズンケーキを伴う。白胡椒、スパイス、カシスの含みが包み込み、たっぷりとしたカシスが長く続き、凝縮したクラシックなカベルネ・ソーヴィニヨンは、しっかりした噛み応えのあるタンニンを持つ。若いうちはデキャンターージュがお勧め、またセラーで10-15年程熟成する。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 ナパ・グリーン・ワイナリー、ナパ・グリーン・ランド、フィッシュ・フレンドリー・ファーマーミング

*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。

希望小売価格 ¥29,810 (税込)

畑 / 醸造方法

2017年ヴィンテージは、例外的に雨の多い冬により地下にたっぷり水を蓄えることができ、長年の厳しい干ばつに少し救いを与える形で始まった年。幸い春の天候は穏やかで、結実はしっかりとしていました。しかし数年乾燥が続いたため、以前のヴィンテージより低収量となった。夏には熱波を経験し、時にかなり厳しい暑さに見舞われた。正しい樹の向きや、葡萄樹の健康状態など、適切な注意を払った生産者は報われた。2017年は、ワインメーカーと葡萄栽培者たちの献身と技術を際立たせたヴィンテージとなった。

手摘み収穫後、選果。2日間のコールドマセラシオンし、固形分を沈殿させた後、様々なフランス産酵母といっしょに発酵。新鮮な果実味を維持するために低い温度で発酵し、果皮から豊かな色とタンニンを抽出するために1日に2~3回ポンピングオーバーを行う。マロラクティック発酵を開始するために樽に移し、瓶詰めと長期熟成の前に2回澱引きする。

テロワール オーク・ノル地域の葡萄から造る。ラムロー・ヴィニヤードは、ナパ・ヴァレーで最初のワイナリーの一つであり、西側の丘に位置している。沖積土と川石の土壌で、古代のオークの木と放牧された牛の間に、綺麗に手入れされた葡萄樹が並ぶ。

葡萄畑の位置 オーク・ノル地域

気候 ナパ・ヴァレー山脈に囲まれ、太平洋に近いことから、乾燥した地中海性気候に恵まれ、高級ワインを造る葡萄に最適な場所。丘の形、日当たり、標高のすべてが、ナパ・ヴァレーのアペラシオン内で独特の栽培条件を作り出している。

収穫 手摘み収穫し、手で選果。房ごと圧搾。

醸造 "素晴らしいワインは素晴らしい葡萄畑から成る。そのためセコイア・グロウヴでは畑や葡萄を熟知し、栽培者と緊密に連携している。全ての葡萄の房が完璧に熟すよう、個々の葡萄樹のバランスを取り、収穫時には、傷んだ葡萄の房は収穫しない。果実は手作業で房を一つ一つ選果し、除梗機が茎を取り除き、果実を一粒ずつ選別し、完璧な果実だけを発酵タンクに入れる。フランス産の酵母を入れる前に、1~3日間のコールドマセラシオンを行う。ポンピングオーバーしながら、すべてのロットの抽出を微調整するために、テイastingをし、畑の個性を最大限に引き出す。ワインの特徴やテロワールが完全に表現されたと感じたら、果汁を抜き、優しくプレスする。その後樽に移し、フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を完了させる。20ヶ月間ゆっくりと樽で熟成し、2-3回澱引きしてから瓶詰めを行う。瓶詰め：2021年夏

熟成 フレンチオーク樽で22ヶ月熟成、内62%新樽

受賞歴

ワイン・エンスージヤスト 94ポイント！
ワイン・スペクテーター 92ポイント！
ワイン・アドヴォケイト 92ポイント！
ジェームス・サックリング 92ポイント！