



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 メルロー カベルネ・フラン プティ・ヴェルド マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14.4%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート スパイク、砂糖漬けのクルミ、ブラックチェリー、チェリーコーラ、石墨、スイートタバコ、シガーボックス、シーダーのアロマを示す。エレガントで完璧なバランスの味わいに、長い後味が続く。果実、なめし革、モカクリーム、シガーボックス、甘いチェリーの濃厚な、ラザフォードの典型的な風味を感じる逸品。

合う料理 高品質のステーキ、豚肉、鴨肉の料理と好相性。

葡萄品種 75% カベルネ・ソーヴィニヨン、10% メルロー、7% カベルネ・フラン、6% プティ・ヴェルド、2% マルベック

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

畠 / 酿造方法

テロワール ラザフォード、ナパ・ヴァレー

葡萄畠の位置 ナパ・ヴァレー

気候 山脈に囲まれ、太平洋に近いナパ・ヴァレーは、高品質な葡萄栽培に最適な、乾燥した地中海性気候を享受している。ラザフォードは丘、日照、標高の全てが、ナパ・ヴァレーのアペラシオンの中でも、独自な栽培条件を生み出している。

地質 ラザフォードAVAは、ナパ・ヴァレーAVA内に位置し、カリフォルニア州ラザフォード町を中心とする地域。特にカベルネ・ソーヴィニヨンのユニークなテロワールで知られている。水はけが良く、砂利、ローム、砂質土壤から成り、フランスシスカン層群からの火山性堆積物と海洋性堆積物を含む。アペラシオンはナパ・ヴァレーの中央に位置し、面積はわずか2,691ha(6,650エーカー)。

収穫 2018年ヴィンテージはナパ・ヴァレーにとって理想的なヴィンテージだった。遅く、長くて、豊作。完璧な天候によりセコイア・グロウヴにとって記録的な収量となった。

大雨と冷涼な天候で始まり、結果遅い芽吹きとなり、開花期の好天が結実と成熟を均一にした。気温は生育期を通じて安定しており、食事に良く合う鮮やかな酸味を持つ、見事にバランスの取れたワインを造った。

最高のワインは畠から始まるため、収穫時の選果で、相応しくない房は樹に残す。果実は手作業で選別し除梗、更に実の選別を行う。1-3日間コールドマセラシオン後、フランス産酵母を投入。テロワールを最大限に引き出すため、頻繁にテイスティングしながら、ポンピングオーバーする。抽出後優しく圧搾。樽に移し、フレンチオーク樽で発酵を完了。樽の中で20ヶ月熟成し、瓶詰め前に2-3回濾過を行う。

醸造 手作業で選果し。2日間コールドマセラシオン。フランス産酵母を投下。低温発酵。日に2-3回ポンピングオーバーする。樽でマロラクティック発酵。瓶詰め前に数回濾過する。地下セラーで熟成。

熟成 フレンチオーク樽で熟成、内50%新樽

酸度 5.70g/L

pH 3.75

受賞歴

ロサンゼルス・インターナショナル・ワイン・コンペティション 93ポイント&金メダル！

ジェームス・サックリング 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