

# スリー・フィンガー・ジャック カベルネ・ソーヴィニヨン (2019)

9297557

デリカート・ファミリー・ワインズ

アメリカ



## 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 プティ・シラーマルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

## 説明

テイスティングノート 見事なストラクチャーと濃厚なタンニンを持つカベルネ・ソーヴィニヨン。熟した果実とブラックチェリー、カシス、土、燻したオークの風味を表し、ほのかな黒胡椒と自然な酸味を伴う。口当たりは大胆で、長い余韻の後味へと導かれる。

合う料理 リブアイステーキ、ラム肉、ブルーチーズなどと好相性

葡萄品種 77% カベルネ・ソーヴィニヨン、14% マルベック、9% プティ・シラーマルベック  
サスティナブル認証 カリフォルニア・サスティナブル・ワイナリー認証

## 畑 / 醸造方法

テロワール ローダイは1850年代から葡萄の産地であり、ほとんどの場所でフランスのローヌ地方に似た深いローム質の土壤を持つ。東側はカベルネの理想的な栽培地であり、午後の太陽の高熱にさらされている。スリー・フィンガー・ジャックの葡萄のほとんどは、シエラ・フットヒルズの麓に位置するこのローダイで収穫されたもの。サンフランシスコ湾の真東160キロ、サンホアキン/サクラメント川デルタ地帯の端に位置し、涼しい「デルタ風」が、栽培期間中自然の空調を提供している。

葡萄畠の位置 イースト・サイド・リッジ

気候 温暖な気候

地質 粘土質と砂質ローム、石のローム土壤

収穫 夜に機械で収穫

醸造 カベルネ・ソーヴィニヨンは、最適な風味、熟度とタンニンのバランスをみて収穫。夜中に収穫し、除梗後発酵タンクに入れる。24~48時間かけてゆっくりと適切な発酵温度まで上げ、発酵が始まると前に色味、ポリフェノールなどを抽出する。温度と果帽をしっかりと管理し、健全な発酵のバランスを取る。少量のプティ・シラーマルベックを加えることで、ブレンドに骨格と色味を与える。

熟成 アメリカとフレンチオーク樽で、12~15ヶ月間熟成。

酸度 5.8 g/L

pH 3.6g/L

残糖度 3.2g/L

## 受賞歴

受賞歴 ワインメーカーズ・チャレンジ ゴールド！

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](http://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](mailto:service@pieroth.jp)