



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：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

クラリス・ワイン・カンパニーはピノ・ノワールの名手、アダム・リー氏の新たなベンチャー企業です。彼の祖母の名前にちなんで名付けた、「クラリス」は、わずか4エーカー(1.6ha) [2エーカー：ゲャーリーズ・ヴィニヤード、2エーカー：ロゼラズ・ヴィニヤード] のブドウから造る。適度な糖度のブドウを収穫し、土着酵母といっしょに房ごと発酵する、サンタ・ルシア・ハイランズ地区ではユニークなワインの一つとなっている。ラベルは、アダム・リー祖母であるクラリス・H・フィアーズに敬意を表したものの。祖母はアダムに料理を教えた、ワインを造る際に彼女のテクニックを多く取り入れている。

テイスティングノート ルビーがかかった色合い。たっぷりとした野イチゴと、少し控えめなザクロの芳香を示す。ミディアムからフルボディで、濃厚な凝縮した味わいを持つ。グラスに注ぐと、よりエキゾチックなスパイスとオレンジの花の含みを感じられる。バランスが取れていて、凝縮度とフレッシュさがある、見事なピノ・ノワール。78年は問題なく熟成する。

葡萄品種 100%ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 サンタ・ルシア・ハイランズ

気候 冷涼、強い風 **収穫** 手摘み

醸造 2つの異なる区画のブドウ樹とクローンから造る。理想的な熟度で、別々に収穫するのではなく、常にブドウを味見し、適正なタイミングで一気に収穫する。ブドウ畑でのブレンドのような作業は、ロゼラズ・ヴィニヤード特有。2017年9月22日に収穫された果実はワイナリーに運ばれ、80.8%の果実は房ごと選果し、タンクの底に入れる、残りは除梗する。マストと全体の収量を確認後、風味を凝縮させるために約20%抜く。残りは温め、約9日後に発酵を開始した。発酵後、ワインは樽へと直接抽出され、内70%がワインとなる。清澄も濾過もせず、瓶詰を行う。

熟成 72.7%はフレンチ・オークの新樽で熟成

酸度 6.40g/L

PH 3.64

残糖度 0.58g/L

受賞歴

ピノ・ファイル 97ポイント！ワイン・エンスージアスト 96ポイント！ロバート・パーカー
93-95ポイント！ジェブ・ダナック 93+ポイント！GoodVitis 93ポイント！