



仕様

地域：ニュージーランド

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：15°C

容量：750ml

説明

ジビエやラムに合わせたい柔らかな黒果実のアロマ

ニュージーランドで最も高い日照量を誇るムーテレ・ヒルズのピノ・ノワール。

2020年ヴィンテージは美しく熟した果実を収穫。除梗して5日間低温浸漬した後、厳選した酵母を加え、2週間ほど1日2回オーブンタンクで優しくプランジングし、圧搾後に濾しきし、マロラクティック発酵を行いました。フレンチオーク樽で8ヶ月熟成、フィルターをかけ、瓶詰め。ルビーレッド色で、チェリーやプラム、ダークチョコレートやバニラのような香ばしいアロマが感じられます。柔らかいタンニンのストラクチャーに包まれ、果実味が引き立つ長い余韻の、ソフトでエレガントなピノ・ノワールです。

ティスティングノート ルビーレッド色。第一印象はソフトでエレガント。チェリーやプラムの風味から、ダークチョコレートやバニラのような魅力的なアロマが広がる。クリーンな果実味と複雑で美味しい芳香を感じ、柔らかいタンニンのストラクチャーに包まれ、長い余韻の後味は果実味が引き立っている。

合う料理 ジビエやラムなどと好相性。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

畠 / 醸造方法

テロワール 肥沃な河川敷、リワカ・ヴィニャードはローム質、砂質土壤、モウテレ・ヴィンヤードはより重い粘土質土壤。

葡萄畠の位置 ネルソン

気候 海洋性

地質 リワカ：砂利・花崗岩質土壤／モウテレ：花崗閃緑岩質土壤

収穫 機械

醸造 2020年は葡萄がきれいに熟した。除梗し低温浸漬を5日間行い、厳選した酵母を入れ、二週間に渡り葡萄を優しく1日に2回蓋のない槽で搾入れを行う。圧搾後、ワインは濾しきされマロラクティック発酵し、フレンチオークの大樽と樽で10か月間熟成され、ろ過し瓶詰する。

熟成 フレンチオーク樽で10か月

酸度 4.90g/L

PH 3.70g/L

残糖度 1.80g/L