



仕様

地域：アメリカ / オレゴン

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(%)：13.5%

サーブ温度：13℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 多層なブーケはラズベリー、クランベリー、レッドカラントなどのフルーティーな核を伴い、オークと土のスパイスが包み込む。シルクのように滑らかなタンニンとフレッシュなフルーツジャムが味わいを後押しし、ほのかなベーキングスパイスのニュアンスへと変化する。ウィラメット・ヴァレーのお手本のようなピノ・ノワールは、ジュースで果実味を前面に感じ、素晴らしくバランスが取れている。

合う料理 グリルサーモンと良く合う

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

サスティナブル認証 LIVE/IWCA認証

畑 / 醸造方法

テロワール 火山性、海成堆積物

葡萄畑の位置 ウィラメット・ヴァレー

気候 海の影響を受けた地中海性気候

地質 水はけの良い火山性と赤土土壌

収穫 夜間に手摘み収穫

醸造 手摘み収穫後選果し、ステンレスとコンクリートタンク、木製のオープントップ容器それぞれで発酵する。より特徴を引き出すために19%は房ごと発酵。発酵の工程の2/3程までは1日2回ポンピングオーバーを行い、その後は毎日テイastingを行いながらポンピングオーバーと手作業のパンチングダウンを実施し葡萄からの抽出を調整する。圧搾後は樽に移し、ウィラメット・ヴァレーのピノ・ノワール特有の明るい果実味を際立たせるため、新樽比率11%で熟成。

熟成 フレンチオーク樽で熟成、内11%新樽

酸度 5.30g/L

PH 3.57

残糖度 0.31g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 93ポイント!

ジェームス・サックリング 91ポイント!

ワイン・スペクテーター 90ポイント!

サクラアワード2024 ゴールド!