

# ヴァイアトン ピノ・ノワール (2021)

9318734

アーチェリー・サミット・ワイナリー

アメリカ



## 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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：13°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 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。ワイラメット・ヴァレーのお手本のようなピノ・ノワールは、ジューシーで果実味を感じ、素晴らしい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

**サステナブル認証** LIVE/IWCA認証

## 畠 / 酿造方法

**テロワール** 火山性、海成堆積物

**葡萄畠の位置** 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壤

**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、その後は毎日ティスティング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・スペクテーター 93ポイント！

ジェームス・サックリング 92ポイント！

ワイン・エンスージアスト 90ポイント！

後続2022ヴィンテージ

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！

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)

PIEROTH