



## 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

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

**テイスティングノート** 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。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、ジュシー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・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!