ヴァイアトン ピノ・ノワール (2023)

9348475

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズはラズベリー、クランベリー、カシスの層を示し、オークとアーシーなスパイスが包み込む。口に含むと、フレッシュなフルーツジャムが生き生きと広がり、滑らかなタンニンも感じられ、ほのかなベーキングスパイスを伴う。5-10年は素晴らしく展開する逸品。
合う料理 サーモン、キャロットサラダなどと好相性
葡萄品種 100% ピノ・ノワール
サスティナブル認証 LIVE認証

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

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 選果後、ステンレス、コンクリート、木製のオープントップの容器で発酵。25%は房ごと。1日2回以上ポンピングオーバーを行う。
熟成 フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内17%新樽

酸度 5.12g/L
PH 3.51
残糖度 0.41g/L

PIEROTH

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
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp