



## 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

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回オープンタンクで優しくプランジングし、圧搾後に澱引きし、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カ月熟成、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。

**テイスティングノート** 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

## 畑 / 醸造方法

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

**葡萄畑の位置** ネルソン

**気候** 海洋性

**地質** リワカ：砂利・花崗岩質土壌 / モウテレ：花崗閃緑岩質土壌

**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、ワインは澱引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ヵ月

**酸度** 4.90g/L

**PH** 3.70g/L

**残糖度** 1.80g/L