ヴァイアトン ピノ・ノワール (2022)

9333543

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： 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、ジュー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！

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