



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH
2017 PINOT NOIR

畑の特徴

オーガニック認証機関「Bio Gro」の認定を得た有機ブドウ畑です。この地域は日中暖かく夜になると非常に涼しくなるのが特徴でブドウがゆっくりと成熟します。土壌は大きな石ころに覆われた砂利質とシルトです。

ワイン造り

原料は手摘みで収穫後、ワイナリーの選果台で1粒1粒を厳選しております。1週間ほどの低温マセラシオンの後に発酵させ、ピシャージュは1日に2～4回行ないました。野生酵母により発酵したワインが40%ほどのブレンドに含まれています。ワインはフレンチオーク（新樽30%）で11ヶ月熟成させています。

テイastingコメント

ラズベリー、イチゴ、ブラックチェリーなどの熟れた果実に、ロースト香やスパイス、赤い花などが調和した香りがグラスに溢れます。心地よい酸味と魅惑的な赤い果実の風味がバランスよく調和し、上品な渋みが広がるエレガントな味わいのワインです。

畑の産地： マールボロ地区 ワイラウヴァレー
品種： ピノ・ノワール（クローン777 & 828）
アルコール： 13.5%
酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2018年7月18日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com