



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH

2019 PINOT NOIR

畑の特徴

今年はおーガニック認証機関「Bio Gro」の認定を得た、2つの畑のブドウを使用しております。メインの畑は大きな石ころに覆われた砂利質とシルト、もう一つの畑は粘土質の土壌です。

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、5%ほどの全房を使用しております。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15%）で11ヶ月熟成させています。

テイastingコメント

ラズベリー、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。心地よい酸味と凝縮した果実の風味、そして上品でしっかりした渋みのバランスが調和した、長期熟成のポテンシャルのあるワインです。

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 & 5）

アルコール： 13%

酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2020年7月31日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com