



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH

2020 PINOT NOIR

畑の特徴

今年はおrganic認証機関「Bio Gro」の認定を得た、異なる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2～3回行ないました。ワインはフレンチオーク（新樽25%）で11ヶ月熟成させています。

テイastingコメント

サクランボやラズベリー、赤いプラム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、そしてシルキーなタンニンのハーモニーを感じるワイン。マールボロの魅力を最大限に表現した、エレガントなピノ・ノワールです。

畑の産地： マールボロ地区 ワイラウヴァレーとサザンヴァレー

品種： ピノ・ノワール（クローン 777 & 828）

アルコール： 13%

酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2021年8月5日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com