



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH
2024 PINOT NOIR

畑の特徴

アワテレ・ヴァレーにある畑で栽培されたブドウを使用しています。土壌は石が混じるシルトロームで、水はけが良く、凝縮感のある果実が育ちます。

ワイン造り

原料はすべて手摘みで収穫され、収穫後は約1週間の低温マセラシオンを経て、培養酵母を使用して発酵させました。発酵中は1日に2〜3回のピシャーージュを行い、丁寧に抽出を促しました。発酵後は、フレンチオーク樽（新樽15%使用）で11ヶ月間熟成させています。

テイastingコメント

ブラックチェリーやプラムの完熟した果実に、クローブやシナモンといったスパイスが調和した芳醇なアロマ。

力強い果実味に加え、リッチなタンニンと上質な酸が長い余韻を彩ります。

熟成のポテンシャルを感じさせる、力強さとエレガンスを併せ持つピノ・ノワールです。

その他の詳細： クローン： Abel & 777

樹齢： 22年

アルコール： 13.5%

酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2025年7月10日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com