

GIANT STEPS

YARRA VALLEY

2017 YARRA VALLEY PINOT NOIR



赤ノミディアムボディ 750ml
参考小売価格（税別） ¥3,800

ジャイアント・ステップス ヤラ・ヴァレー ピノ・ノワール

生産地	オーストラリア ヴィクトリア州 ヤラ・ヴァレー
ブドウ品種	シャルドネ100%
ブドウ畑	Applejack, Primavera, Sexton, Tarraford, Wombat Creek
収穫	2017年2-4月
ボトリング	2017年10月
度数	13.5%
酸度	6.56g/L
Ph	3.49

ヴィンテージ

2017年は教科書通りの冷涼な天候であった。冬の間は適度の降雨量と冷涼な天候で芽を良く寝かせる事が出来、ヴァレーの状態も良好なまま春を迎えた。ブドウが育つ時期には適度な雨と穏やかな冷涼さと豊かな日差しに恵まれ過度な高温にはならなかった。その結果、ブドウはじっくりと熟成し酸味や甘味と薫りが見事なまでに調和した。そしてワインは素晴らしいストラクチャーとはっきりとした酸味と果実味に支えられたディテールを持ち合わせた。

醸造

ナチュラルなワインメイキングの哲学の基に質を最大の優先事項として可能な限り人間の手を加えないヴィンヤードで育て100%手摘みで収穫される。

4,000Lのオープントップのオーク槽で発酵される。20%は全房である。デレスタージュは重力に任せ、軽くハンド・ブランジングとピジューアージュを施す。

100%マロラクティック発酵。

10%の新樽、90%の古樽で7か月寝かせボトリングは濾過をせず重力に任せて行われる。

ヤラ・ヴァレー・レンジ

このレンジのワインは自己所有のヴィンヤードから手摘みで収穫され、天然酵母や重力に任せたワイン造りで清澄や濾過は最小限に抑えられている。このアプローチはヤラ・バレーの地域特性を如実に表したワインを作り出している。

— お問い合わせ —

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>
酒類事業部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424