

ジョージ・ミッシェル ワイン・エステート

ブルゴーニュのChateau de Grandmont のオーナーであり醸造者であるジョージ・ミッシェルは、世界的に高い評価を受けるソーヴィニオン・ブランを生み出す地 ニュージーランド マールボロで、ピノ・ノワール、シャルドネの高いポテンシャルも見出し、1997年にジョージ・ミッシェル・エステートを設立。以後、同ワイナリーが生み出すワインはアメリカ、ヨーロッパ、オーストラリア、アジアにおける品評会で数々の榮譽を受け続けている。ジョージ・ミッシェル・エステートのある地は、狭いながらも素晴らしいフレーバーを持つブドウが産出される地域として、マールボロの中でも一番のテロワールをもつ「ゴールデン・マイル・エリア」と呼ばれている。

ワインメーカー：スワン・ミッシェル

ジョージの愛娘であるスワンは、ニュージーランド国立リンカーン大学 ブドウ栽培・ワイン醸造学科卒業後の2004年にワイン・メイキング チームに合流し、2005年からはチーム率いている。また、海外でのワイン造りにも積極的に参加し、2004年ヴィンテージではボルドーのChateau le Grand Verdusで世界的に有名なワインメーカー Patrick Valetteのもと醸造技術を習得。また、2005年ヴィンテージではブルゴーニュの Clos des Lambray、2006年は世界的に有名なロワールのDomaine Henri Bourgeoisでもワインメイキング チームに参加している。



ジョージ・ミッシェル ゴールデン・マイル ピノ・ノワール 2012



産地

ニュージーランド マールボロ

参考市場価格(税抜) ¥3,500

ブドウ品種

ピノ・ノワール100%

醸造

収穫された果房は、厳選されたブルゴーニュの酵母によって開放発酵槽で1週間以上をかけて発酵される。プレス後、マロラクティック発酵が施され、2年物のフレンチオーク樽にて8ヶ月間熟成される。

テイasting・コメント

エレガントなこのピノ・ノワールは、魅力的なスパイスとスモーキーなアロマを持つ。膨やかに熟したレッド・ベリーの実味、森の下生え、チョコレートの風味が感じられ、さらにベルベットのようになめらかなタンニンに包まれる。

テクニカル データ

アルコール度数 13.0%

酸度 5g/L

pH 3.65

アワード

・シルバーメダル by San Francisco International Wine Competition 2010

・87 Points by Lisa Perrotti-Brown, Wine Advocate Oct 2010



GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/>

— お問い合わせ —

酒類事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424
北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

— 受注・物流センター —

石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598