

レヴァント・バイ・レヴァンティーン・ヒル　ピノ・ノワール

Levant by Levantine Hill Pinot Noir

商品コード	AULH502
JANコード	9346863003125
ワイナリー	レヴァンティーン・ヒル
生産国	オーストラリア
産地	ヴィクトリア州 / ヤラ・ヴァレー
ヴィンテージ	2023
色/味わい	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ピノ・ノワール100%
容量/入数	750ml/12
キャップ	スクリューキャップ
アルコール	13.00%

醸造方法

手摘みで収穫した果実を手選別し、ほとんどが除梗され（ごく一部に破砕した果実を含む）、開放型発酵槽に直接投入されます。 さらにストラクチャーとアロマの複雑性を高めるために、約20％の発酵槽に梗を戻し入れました。それぞれの区画のブドウは、発酵、圧搾、樽への充填を個別バッチとして別々に行いました。 発酵は、自然酵母によって始まり、品種と相性の良い培養酵母を使用して発酵を行いました。 発酵期間は7〜15日間で、果皮と共にプレスし、フレンチオーク100％の2280リットルのフードルと500リットルのパンチョンに澱引きし、短期間で熟成。最終的なブレンドは、8個に分けて行われた開放発酵のワインをアッサンブラージュしたものです。

コメント

明るいチェリーとラズベリーのアロマが前面に出ており、ローズマリー、ラベンダー、バラの花びら、ダークチョコレートを思わせる香りが、根底にある鉄っぽさの上広がっています。 果実味豊かなレッドチェリーの風味が口中に広がり、 プラムとルバーブの風味があります。内気なピノ・ノワールではなく、しっかりとしたタンニンと繊細な酸をベースに、重みのある果実味を強調した、しっかりとした骨格と落ち着きのあるストラクチャーを備えています。

テクニカルデータ

3.71 pH 5.7g/L TA 100%フレンチオークの大型フードル（22%新樽）で熟成。

特徴など

レバントとは、フランス語の「上昇」から転用されたもので、地中海の東岸にある、太陽が昇る古代の土地を指す地理的な言葉です。 この言葉から、「レヴァンティーン・ヒル」という名前が生まれました。 冷涼な気候のヤラ・ヴァレーの伝統的な品種は、ワインメーカーによって、今すぐ飲めるように、 繊細に造られ、ブレンドされています。

標準小売価格　　￥6,000（税込￥6,600）