



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 | 2021 |
| 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 | 12.50% |

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（ごく一部に破碎した果実を含む）、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リットルのパンションに澱引きし、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）