



レヴァンティーン・ヒル エステイト ピノ・ノワール Levantine Hill Estate Pinot Noir

商品コード	AULH506
JANコード	9346863001947
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	2019
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/6
キャップ	スクリュューキャップ
アルコール	13.00%

畑

このピノ・ノワールは、マロンダ・ハイウェイの畑で収穫された20の小ロットのブドウから造られているもので、繊細なラインと繊細かつ力強い味わいが特徴です。クローン構成はMV6 (77%)、D2V5 (23%) です。

醸造方法

4つのブロックから8日間かけて手摘みで収穫されました。すべての果実は手作業で選別され、除梗または破碎され、小さなオープンタンクに入れられました。さらに複雑な味わいを出すために、一部の発酵槽には茎を戻し入れました。自然発酵と培養酵母を混ぜて発酵。キュヴェゾンの期間は、1週間から3週間。1日1回までのパンチングダウンまたはポンピングオーバー、タンニンを穏やかに抽出し、一体化させます。

コメント

ブラックチェリー、ジンジャースナップビスケット、ルビーグレープフルーツの皮、煮込んだルバーブのアロマに続いて、椎茸、サルサパリラの実、腐葉土のセイヴォリーなアロマが現れます。明るく強いピノシティが表現されており、これらのキャラクターは、茎由来の香ばしさによってさらに複雑さを増していきます。サワーチェリー、ラズベリー、ザクロなどの赤い果実の風味が、煮込んだリングゴヤルバーブ、シナモン、アーモンドミールのような質感と重なり、幾層にも重なるレイヤー状の味わいを感じます。口いっぱい広がる解像度の高い、シームレスでおだやかなタンニンは、自然な酸味と共に味わいの繊細さを際立たせ、余韻の長いフィニッシュを迎えます。

飲み頃

熟成可能期間：12年+

テクニカルデータ

100% フレンチオークの500リットルのパンチオンと228リットルのバリック (27%新樽) で9ヶ月間熟成。

特徴など

エステートシリーズのワインは、すべてマロンダ・ハイウェイ・エステートで栽培されたブドウを使用した単一畑のワインです。このシリーズでは、伝統的なワイン造りの技術と、フランスの古典的な単一品種のシラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノ・ノワールのワインが見事に表現されています。これらの品種は、ヤラ・ヴァレーが羨望的となる評判を築いた主力品種でもあるため、エステートシリーズは、レヴァンティーン・ヒルの特性を最もよく表現していると言えるでしょう。そのため、エステートの称号を誇らしげに掲げています。すべてのエステートワインは、ヴィンテージから3年後にリリースされます。他のレヴァンティーン・ヒルのワインと同様、エステートシリーズは少量ずつ手作りされているため、各品種の年間生産本数は非常に限られています。

標準小売価格 ￥12,000 (税込 ￥13,200)