



コリーンス・パドック ピノ・ノワール

Colleen's Paddock Pinot Noir

商品コード	AULH510
JANコード	9346863001220
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	2017
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	スクリューキャップ
アルコール	13.00%

畑

コリーンのパドックは、ブルゴーニュのグラン・クリュワインからインスピレーションを受け、ファミリー・エステートの最も低く涼しい場所にある急斜面の最も日が当たるエリアに植えられた。そのため、この小さなピノ・ノワールのブロックでは、完璧な熟成を得るために、何週間もかけて収穫が行われます。

醸造方法

すべてのクローンは、少量ずつ発酵させ、別々に熟成させた。果実は手摘み、選果、除梗され、複数の小さなオープンタンクに入れられた。さらに複雑さを増すために、いくつかの発酵槽に茎を戻入れ、100%全房の小さなタンクをいくつか造りました。自然発酵と培養酵母をバランス良く使用。キュヴェゾンの期間は2週間から3週間で、果皮の上で行う。タンクは1日1回までパンチングダウンまたはポンピングオーバーをしました。

コメント

典型的な冷涼なヴィンテージから生まれた、力強さと魅力、複雑さを備えたピノ・ノワールです。ブラックチェリー、ラズベリー、ルバーブ、キルシュ、ダークチョコレートの魅力的なアロマを持つミディアムボディの大胆なピノ・ノワールです。ポルチーニのスープ、湿った土、ナツメグ、黒鉛の風味豊かなキャラクターに支えられ、根底には茎由来のハーブのニュアンスがあります。フィネス、エレガンス、ゆっくりとした力強さが感じられ、スパイス、サルパリージャ、柑橘類を思わせる暗く沈んだフレーバーが口中に広がります。重みがありながらもしなやかなミッドパレットは、引き締まった自然な酸、溶け込んだオーク、美しいミディアムチェーンのゆっくりとしたタンニンによって、響くようなフィニッシュへと導かれています。

飲み頃

熟成可能期間：10年+

テクニカルデータ

メルキュレイ、フランソワ・フレール、サンマルタン産の容量500リットル、300リットル、228リットルの超高級ブルゴーニュ樽（30%新樽）で10ヶ月間熟成。収穫：2 March (777 clone) 4 and 7 March (D2V6 clone) 6 and 18 March (MV6 clone)

特徴など

ファミリーパドックは、中心にレヴァンティーン・ヒル・エステートが位置する、ルヴァンの丘をぐるっと囲むように位置しているワイン畑。このパドックは、ルヴァンの丘の象徴的で、あらゆる意味で中心地であることを意味しています。エリアス・ジュレイサティは、急勾配の岩山だった場所をブドウ栽培に最適な場所に変えた後、ブドウの木を各ブロックに、彼の妻コリーンと娘のサマンサ、メリッサ、キャサリンの名前を付けました。それらのブロックで栽培されたブドウから造られる4種類のワインは、ブルゴーニュのグラン・クリュワインやボルドーの1級ワイン、エルミタージュをイメージした、すべてシングルヴィンヤードワインです。コリーンス・パドック・ピノ・ノワール、サマンサズ・パドック・メラングジュ・トラディショナル、メリッサ