

Blank Canvas



ブランク・キャンバス エスカロス ピノ・ノワール

Blank Canvas Escaroth Pinot Noir

商品コード	NZBC507
JANコード	793591310633
ワイナリー	ブランク・キャンバス
生産国	ニュージーランド
産地	南島 / マールボロ
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	スクリューキャップ
アルコール	13.00%

畑

畑はテイラー・パスの中央に位置する、北向きで傾斜のある特色ある乾燥した土地です。2001年に植樹され、マールボロでは珍しく灌漑をせずにブドウが栽培されています。テイラー・パスはマールボロの中で最も昼夜の気温差が大きく、しばしば最も乾燥するサブリージョンです。北向きの斜面は、霜を防ぎ果実を熟すために適しており、また古く痩せた粘土質の土壌はピノ・ノワールに最適です。ピノ・ノワールの区画の総面積は1ヘクタール弱で、デシジョン・クローンの777とn5が植えられています。ブドウ畑はスプリアス剪定とVSP仕立てが行われています。

醸造方法

3月27日に手摘みで収穫し、オープンタンクの発酵槽に充填。50%の割合で全房を使用しています。自然発酵が始まるまで5日間冷却されました。14日の発酵期間中、ハンドプランジングが行われ、その後、圧搾。自発的なマロラクティック発酵の後、樽に移され12カ月熟成。樽は100%フレンチオークのバリックで、新樽比率は35%です。さらに3か月間、タンクで寝かされます。6月19日、フィルターをかけずにボトルングされました。

コメント

畑とヴィンテージが忠実に表現されており、牡丹やスマイレ、レッドチェリーやザクロの複雑な香りに、スモーキーな火打石のようなキャラクターが混じります。繊細さが表現されている一方で、骨格のしっかりとしたタンニンを合わせもっているため、高い熟成のポテンシャルを持っています。少収量で乾燥した土地により、味わいには力強さがあり、また高い割合での全房発酵により、さらに複雑さとテクスチャーが加わっています。

ペアリング

ラム肉や鹿などのジビエ料理をはじめ、サーモンやカツオのキノコのグリル。

テクニカルデータ

pH 3.59

酸度 5.9g/L

SO2 38mg/L

受賞・評価

【2019】

97 Points - Cameron Douglas MS

95 Points - Bob Campbell MW?

95 Points - Jane Skilton MW | Gourmet Traveller WINE

17.5 Points - Julia Harding MW | JancisRobinson.com

?5 Stars - Michael Cooper

標準小売価格 ￥6,900 (税込 ￥7,590)