

ARGYLE

Pinot Noir | 2017 Willamette Valley

アーガイル ピノ・ノワール
ウィラメット・ヴァレー



Tasting Note

アーガイルのピノ・ノワールはウィラメット・ヴァレーらしさが感じられるワインです。1.5トン毎の少量のロットで発酵を行い、人の手によってパンチダウンをします。ロットのセパージュは焦点のあったピノ・ノワールを造る目的で、ピュアさを大切にしています。2017年のピノ・ノワールは、赤果実と黒果実の両方が感じられ、旨味やスパイス、デリケートな花のアロマがあります。このヴィンテージは晩熟だった影響もあり、フレッシュ感を保ちながら、アーガイルらしい滑らかなテクスチャと長い余韻が感じられます。

Vintage Note

2017年の春は2014～2016年と比較して、涼しくジメジメしていました。通常通り4月に発芽が始まり、5月は涼しさと暖かさがあり、(畑の標高にもよりますが)開花は6月中旬から下旬までずれ込みました。2016と比べて、房のサイズは大きく、実ったブドウの数も多めでした。バランス良いワインを造る為に、果実を意図的に落とす作業が必要でした。8月は暖かく、9月に入ると急激に涼しくなりました。ブドウはゆっくりと成熟し、アロマを蓄えました。シャルドネの収穫は9月8日に Eola-Amity Hills の Lone Star Vineyard から始め、Eola-Amity Hills の Spirit Hill Vineyard のピノ・ノワールを最後に10月14日に終了しました。

Vinification Notes

セパージュ 100% Pinot Noir
BRIX 23.0
アルコール度数 13.8%
醸造家 Nate Klostermann
希望小売価格 ¥4,300 (税別)

WINEINSTYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F

t: 03-5212-2271 || info@wineinstyle.co.jp || www.wineinstyle.co.jp