

EMILIANA  
ORGANIC VINEYARDS

CHICKEN  
RUN

PINOT NOIR  
VINTAGE: 2017

WINE OF CHILE

チキン・ラン

ピノ・ノワール 2017



ブドウ品種：100%ピノ・ノワール

熟成：20%フレンチオーク樽で6か月

アペレーション：ヴァレ・デル・ピオピオ

気候：若干湿度のある地中海性気候、年間（冬季）の雨量は1,200mm

土壌：赤みを帯びた粘土質土壌

アルコール度：14.0度

pH：3.79

総酸度：4.28g/L

残糖：5.16g/L

テイastingノート：

バイオレット・レッド色。ベリー系や甘いバニラ、かすかな花の香りが感じられます。味わいは、ベルベットのような滑らかな舌触りで中庸な骨格を持ち、長い後味が感じられます。

フードペアリング：

このワインはクリーミーなソースやバターを使った魚介類に合います。また、チキンやターキー等の白いお肉系や、ハモン・セラーノやプロシュート等と楽しむアペリティフとしても楽しめます。お寿司との相性も抜群です。

バーコード：7 804320 691930



ECOCERT（エコサート）  
フランス国際有機栽培認証機関、  
認定ブドウ使用

WINEINSTYLE