



EVENING LAND VINEYARDS

2014 La Source Pinot Noir

ヴィンテージ：2014

品種：ピノ・ノワール

アペレーション：エオラ・アミティ・ヒルズ

生産量：1,611 ケース

アルコール度数：13.1%

栽培：ビオディナミ

醸造：25%全房発酵

容器：オープントップコンクリート&フレンチオーク樽

発酵：土着酵母

熟成：フレンチオーク（新樽 30%）で 16 ヶ月間

参考小売価格：¥12,000（税別）

イヴニング・ランド・ヴィンヤーズ
セヴン・スプリングス・ヴィンヤード
ラ・スルスピノ・ノワール
エオラ・アミティ・ヒルズ

ヴィンヤード

2014年のラ・スルス・ピノ・ノワールには Seven Springs Vineyard の上部のブドウが使われました。ここは、Van Duzer Gap から吹き込む風に影響され、砂利質の土壌が特徴です。標高 200m にある区画でディジョン・クローンが植えられています。このクローンは適度のストレスを感じることで、オレゴンのピノ・ノワールには欠かせない繊細さと複雑味、そしてミネラルリティを作り出します。

ラ・スルスの区画は手作業で収穫されます。その後、果実は優しく扱われフレンチオーク樽（30%新）で発酵・熟成されます。ワインは無濾過・無清澄で瓶詰めされました。