



EVENING LAND VINEYARDS

2014 Seven Springs Estate 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：2,078 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：¥7,500（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
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 Seven Springs Vineyard のピノ・ノワールは 1984 年に植樹された自根のブドウが使われました。クローンは Pomard と Wadenswil が使われ、鉄分を多く含んだ Jory 火山性土壌に植えられているブドウです。

樹齢 30 年以上のブドウは手作業で収穫され、選果の作業も人間の手によって行われます。およそ 75% は除梗され、発酵中に優しくパンチダウンを行いタンニンの抽出をしました。ワインはフレンチオーク樽（新樽 30%）で 16 ヶ月間熟成され、無濾過・無清澄で瓶詰めされました。