



EVENING LAND VINEYARDS

2015 Seven Springs Estate Pinot Noir

ヴィンテージ:	2015
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
アルコール度数:	13.0%
栽培:	ビオディナミ
醸造:	35% 全房発酵
醸造容器:	オープントップ・コンクリート オープントップ・オーク樽
発酵:	土着酵母
熟成:	フレンチオーク樽 (新 20%) で 12 ヶ月
参考小売価格:	¥5,900 (税別)

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

ヴィンヤード

2015 年の Seven Springs Vineyard のピノ・ノワールは、この畑で最も樹齢の高い 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 Pommard と Wadenswil が使われ、鉄分を多く含む Jory 火山性土壌に植えられているブドウです。

これらブドウを手作業で収穫と選果を行い、全体のおよそ 65% を除梗しました。発酵中には、優しいパンチダウンを実施し、ソフトなタンニンの抽出を目指しました。ワインはフレンチオーク (20% 新) で 12 ヶ月間熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。
