

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

**ECO
BALANCE**

PINOT NOIR

VINTAGE: 2019

WINE OF CHILE

Organic Pinot Noir 2019

エコ・バランス オーガニック ピノ・ノワール

生産地： ビオビオ・ヴァレー ヴィンテージ： 2019
ブドウ品種： 100% ピノ・ノワール 熟成： 10%はフレンチオーク樽で6ヶ月
アルコール度： 13.9 度 pH: 3.66
総酸度： 4.65g/L 残糖： 5.00g/L

ビオビオ・ヴァレー

気候： 地中海性気候で湿度も適度にあり。
年間平均降水量 1200mm。
土壌： 赤みを帯びた粘土質土壌。

テイasting・ノート

色は赤みがかかったスマレ色。ベリー類や甘いヴァニラ、柔らかい花の香りのアロマが感じられます。口に含むと、フルーティーな味わいが感じられ、ベルベットの様な滑らかな舌触りと適度な骨格が、後味には凝縮感が感じられるワインです。

フードペアリング

白身魚や貝類のバター・クリームソース
チキンやターキー、生ハム、寿司
あるいは、プロシュートと一緒にアペリティフとして、またお寿司ともよく合います。

参考小売価格： ¥1,100 (750ml、税別)

¥580 (375ml、税別)

バーコード： 7 804320 393377 (750ml)

7 804320 752037 (375ml)



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



The Vegan Society (ヴィーガン協会)
イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイン



WINEINSTYLE