



Pinot Noir 2017 エコ・バランス ピノ・ノワール

生産地： ビオビオ・ヴァレー ヴィンテージ： 2017
ブドウ品種： 100% ピノ・ノワール 熟成：20%はフレンチオーク樽で6ヶ月
アルコール度： 13.6 度 pH: 3.79
総酸度： 4.28g/L 残糖：5.16g/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。季節の降雨あり。
年間平均降水量 1200mm。
土壌： 赤みを帯びた粘土質土壌。

テイスティング・ノート

色は赤みがかったスマレ色。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 (税別)
ボトルサイズ： 84.5 x 84.5 x 295mm 重量： 1250g
ケースサイズ： 341 x 255 x 295mm 重量： 15,700g
バーコード： 7 804320 393377



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

