



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH
2015 PINOT NOIR

畑の特徴

オーガニック認証機関「Bio Gro」の認定を得た有機ブドウ畑です。この地域は日中暖かく夜になると非常に涼しくなるのが特徴でブドウがゆっくりと成熟します。土壌は大きな石ころに覆われた砂利質とシルトです。

ワイン造り

手摘みで収穫後、ワイナリーの選果台で熟れた健康な葡萄のみを厳選しています。ピノノワールでは通常より更に厳選した1粒1粒を選定した粒選びを行ないます。1週間ほどの低温マセラシオンの後に発酵させ、ピシャーージュは1日に2～4回行ないました。発酵後にプレスし、フレンチオーク（新樽30%）で11ヶ月熟成させました。

テイastingコメント

ラズベリー、イチゴ、ブラックチェリーなどの果実に、ロースト香やスパイス、赤い花の調和した香りがグラスに溢れます。心地よい酸味と魅惑的な赤い果実の風味がバランスよく調和し、上品な渋みが広がるエレガントな味わい。

畑の産地： マールボロ地区 ワイラウヴァレー
品種： ピノ・ノワール（クローン 777 & 828）
アルコール： 13.5%
酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2016年9月10日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com