



オーナー
ジャスティン・キング



ワイナリー（ロレーン・ヴァレー）

キング エステート ドメヌ ピノ グリ 2023



“ドメヌ”ワインはワイナリーが表現できる最高品質を表しています。名高いウィラメットヴァレーに位置するキング・エステートはオーガニックとバイオダイナミックの認証をとっており、これは果実が‘オレゴン’そのままに清純で純粋であることを意味しています。キングエステートはピノグリの名声を全米に広めたワイナリーであり、伝統の綿密なワイン造りに誇りを持っています。毎年ワインメーカー達は自社畑ブドウから、ドメヌラベルにふさわしい最高品質のブドウを丁寧に選別しています。

テイasting・ノート

バイオダイナミック認定の自社畑の4つの区画のブドウを使用。香りには芳醇な熟した洋梨、タンジェリン、ネクタリン、スイカズラ、レモンの皮、ミネラル感、そしてハニーデューメロンが感じられます。口に含むと、ボスク洋梨、ハニーデュー、ネクタリン、スイカズラ、マイヤーレモンの風味が広がります。果実味と花の香りが心地よく調和し、酸味とアルコールのバランスも完璧で、これらが見事に融合して、実に素晴らしいピノ・グリを生み出しています。

ワインメイキング

果実は房ごと圧搾し、沈殿させた後、澱引きを行い、温度管理されたステンレスタンクで糖度ゼロになるまで発酵させました。その後シュール・リーで8か月間熟成。

ヴィンテージノート

大成功を収めたこのヴィンテージは、春先の涼しく雨の多い天候により芽吹きが遅れ、収穫が遅れるのではないかと心配から始まりました。しかし、4月下旬の芽吹きから6月にかけて続いた劇的な気温上昇により、その懸念は消え去りました。開花は6月10日から20日の間に起こり、キング・エステート設立以来、芽吹きから開花までの期間が最も短い年となりました。完璧な夏の天候は、8月中旬に最高気温が華氏100度（摂氏38度）を超える短い猛暑に見舞われたことで、一時的に中断されました。収穫は9月12日、自社畑からの最初の収穫で始まり、予報されていた嵐が到来する前の9月23日までにできるだけ多くの果実を収穫しようと、作業が急ピッチで進められました。数日間の天候回復を経て、10月1日に収穫が本格化し、さらなる雨の到来直前の10月14日に終了しました。

品種：ピノ・グリ100%

産地：ウィラメット・ヴァレー

畑：100% 自社畑、区画：14A, 15C, 18C, 20A

アルコール：13.5%

UPCコード：7-68675-03712-6

希望小売価格：¥6,600（税込 ¥7,260）

