



オーナー
ジャスティン・キング

King Estate
Family Owned & Farmed



ワイナリー(ロレーン ヴァレー)

キングエステート ドメーヌ ピノノワール 2021



ドメーヌ・ピノ・ノワールは、名高いウィラメット・ヴァレーにある自社畑のオーガニックとバイオダイナミック®のブドウのみを使用しています。ブドウはワイナリーのすぐ南にある、ポマールとクローン115が植えられている3つの区画から収穫されています。私達の冷涼な気候は、オレゴンらしいデリケートなピノ・ノワールの栽培に特に適しています。軽やかでエレガント、クラシックなブルゴーニュ・スタイルで造られるドメーヌワインは、キング・エステートとオレゴンが誇る最高のワインです。

テイastingノート

このワインは魅力的な香りと、キイチゴ、ブラックカラント、プラム、ココア、タバコ、杉、キャラメル、ベーキング・スパイスの深いフレーバーで幕を開けます。厚みのあるピノ・ノワールで、複雑な風味が口中に長く残ります。キイチゴが鮮やかな酸味とアルコールと心地よく溶け合い、重みのあるバランスを形成し旨みが長く漂います。

ワインメイキング

全房を除梗し、毎日ポンプオーバーしながら48時間低温浸漬。一部のロットは、さらに複雑さを増すために全房をそのまま残しました。発酵前に10%の果汁をセニ工法で取り除き、風味と色をさらに凝縮させ、ステンレスのオープントップタンクで1日2回パンチダウンしながら発酵。フレンチオーク（30%新樽）で18ヶ月熟成。

ヴィンテージノート

暖かく乾燥した春は5月まで続き、開花の最初の兆候は6月初旬に現れ、平年より早く開花が始まりました。6月後半の結実期には気温が下がり、最大2.5インチの雨が降りました。開花期に雨が降ると収量が減る可能性があります。干ばつストレスを軽減するためには歓迎すべき降雨でした。夏の数回の熱波の後、9月にはオレゴンの収穫期によくある短時間の雨が降りました。収量はやや少なく、果実はやや小さめで果実の品質は極めて良好でした。

品種：ピノノワール 100%

産地：ウィラメット・ヴァレー

アルコール：13%

JANコード：7-68675-97772-4

希望小売価格：¥12,000 (税込 ¥13,200)