



ミッシェル・ロラン



LONG SHADOWS
DISTINGUISHED WINERIES & VINEYARDS



ジル・ニコール

ロング シャドウズ ペDESTAL メルロ 2020



ミッシェル・ロラン

著名なワインメーカー、ミッシェル・ロランとのコラボレーションで生まれたこの特別ブレンドのメルロは、現在、ロング・シャドウズのワインメーカー、ジル・ニコールによってオリジナルで醸造されています。

テイasting・ノート

色調は不透明で凝縮感があり、グラスに注がれた瞬間から、濃厚な黒系果実の香りが立ち上り、ダークチョコレートのニュアンスを感じられます。熟したハuckleベリーと野生ブラックベリーの風味が、甘いスミレとオークのスパイス感と見事に融合しています。中盤は豊かで濃厚な味わいが広がり、シルキーで質感の豊かな余韻が長く続きます。

畑

このワインも、過去のヴィンテージ同様、主にワルーク・スロープに位置するワインバウ・ヴィンヤードのブドウを使用。この温暖な畑は、深くテクスチャー豊かな果実味と活き活きとしたキャラクターを備えたメルロを育みます。レッド・マウンテンとキャンディ・マウンテンのブドウはワインの骨格を形成し、ダイオニソスはペDESTALの特徴的である中盤に美しい豊かさを加えています。

ワイン造り

手摘みで収穫されたブドウは、発酵前に二度にわたって選別され、強いタンニンを与える可能性のある茎を取り除きました。その後、ほとんどのロットを低温浸漬し、豊かさと風味を引き出したうえで、1,500ガロンのフランス産木製直立タンクで全房発酵を行いました。発酵中は優しくポンプオーバーを行い、色調を深め、味わいに厚みを加えています。完成したワインは、サンテミリオンのある2つの最高品質のクーパー、シルヴァンとミレーのフレンチオーク樽（新樽比率85%）で22ヶ月間熟成されます。

ヴィンテージ

2020年の生育期は、低収量、暑い夏、そして長い秋のハングタイムが特徴で、素晴らしい風味、テクスチャー、そして活気を備えた傑出したワインが生み出されました。4月中旬に通常通りの芽吹きを迎えた後、5月は穏やかな気温が続きました。6月には天候が冷え込み、7月から8月にかけては気温が上昇し、何度か熱波も発生しました。収穫が早まるかと思われた矢先、ワシントン州では熟成の進みが緩やかになり、光合成もゆっくりと進行したため、糖分の過剰蓄積を避けつつ、酸味を守ることができました。

JANコード：なし

希望小売価格：¥ 15,000（税込 ¥ 16,500）



品種：メルロ 84%

カベルネ・ソーヴィニオン 14%

プティ・ヴェルド 2%

アルコール：15.1%

pH：3.80

酸：0.51 g/100ml

生産量：2,680ケース