



ソーコル・ブロッサー・ファミリー

Sokol Blosser



バレル・セラー

ソーコルブロッサー

ロゼ オブ ピノノワール ダンディヒルズ 2024

私たちの物語は、両親であるスーザン・ソーコルとビル・ブロッサーが、現在では有名となったオレゴン州ウィラメット・ヴァレーのダンディ・ヒルズに初めてブドウの木を植えた1971年に始まりました。私たちは2代目のワイン生産者として、世界クラスのワインを造るという家族のレガシーに情熱を注いでいます。私たちのワインは、オーガニック栽培されたブドウから、環境を最優先に考えた持続可能な方法で造ります。そして、この丘陵地帯のブドウ畑が持つ際立った味わいを見事に表現しています。

アレックス、アリソン、ニック・ソーコル・ブロッサー
兄妹で2代目のワイン生産者

ヴィンテージ

冷涼な春の後、オレゴンに最初の顕著な暑さが訪れたのは、果粒が発達初期段階にあった6月中旬から下旬にかけてでした。その後、7月には1週間にわたる熱波があり、この影響でやや小粒のブドウが育ちました。

8月は平年よりやや高めの気温となり、9月は気温の変化が激しい月で、月初と月末には記録的な猛暑、その間に非常に涼しい時期が挟まれるという展開でした。

10月は良い天気が続き、2024年はそのまま締めくくられました。ほぼ毎日穏やかで暖かい気温が続き、10月下旬まで降水量もほとんどなかったため、ブドウが最良の風味と酸を示すまで収穫を急ぐ必要がほとんどない理想的なヴィンテージでした。

ワイン・プロフィール

このワインは、熟したイチゴ、シトラス、メロン、パイナップルが香りに華やかに広がります。口に含むと、酸味の効いたマンゴーとストロベリーが、鮮やかな赤果実の風味と酸味の絶妙なバランスを演出します。美しいピーチピンク色のこのピノ・ノワールのロゼは、まさにグラスの中の夏です。

ストーリー

私たちはピノ・ノワールのみを使用し、クラシックな辛口のロゼを造っています。このピノ・ノワールは、自社畑のコンサート・ブロックのブドウです。コンサート・ブロックは、ダンディ・ヒルズ・エステートの正面に位置する大きな中央ブロックで、1990年代に有名なソーコル・ブロッサーのコンサートが開催された場所です。

このブロックの大部分はミズーラ洪水土壌で構成されており、ロゼに最適な軽やかで繊細なピノ・ノワールを生み出すのに適した堆積土壌です。

私たちはオレゴンの夏の日差しをボトルに閉じ込めるため、このワインを造っています。

収穫：9月7日~15日

ワインメイキング：

100%除梗、4時間のスキン・コンタクト、優しく圧搾、低温発酵

熟成：ステンレス・スチール・タンク

瓶詰：2024年12月

残糖：約2.3g/L

アルコール：12.25%

生産量：3,136ケース

産地：ダンディ・ヒルズ

畑区画：ダンディ・ヒルズ・エステート内、ミドル&サウス・コンサート・ブロック

標高：91~96m

土壌：ミズーラ洪水由来
(海洋性堆積土壌)

栽培：オーガニック認証、リジェネラティブ栽培

品種：ピノ・ノワール100%

おすすめセラー期間：約3年

成分：ブドウ、酵母、二酸化硫黄

1杯(約142ml)あたりの成分量：

カロリー：112 炭水化物：4.0g

脂質：0g タンパク質：0g

UPC：0-88473-03456-2

希望小売価格：¥4,000 (税込 ¥4,400)

