



創業者,ワインメーカー
マレック・アマローニ

THE VOICE

ザ ヴァイス ピノノワール

ロス カーネロス ナパ ヴァレー “ザ ハウス” 2022 Batch # 106 “The House”



「ザ・ハウス」ワインは、ザ・ヴァイスが日々のあらゆるシーンで楽しめるナパヴァレーワインを表現したものです。このワインはなるべく手を加えず、フレンチオーク樽で9ヶ月間の熟成を経ました。ハウスワインとして単独でも愛飲でき、様々なヴァイス（良くないけどやめられない物・事）と素晴らしい相性を見せます。

マレック・アマローニ

畑

私たちの畑はカーネロスの北端、ナパヴァレー側に位置し、マウント・ヴィーダーとマヤカマス山脈の麓にあります。土壌は火山性で、その農法はオーガニック。（ナパグリーン認定）同じ162haの敷地の中に3つの特徴的な区画があります。

ヴィンテージ

ナパで3年連続の干ばつと暑い夏が重なり、収穫量の少ないヴィンテージとなりました。ピノ・ノワールのブドウは小さなベリーのようなものでした。濃縮され、豊富な風味とエネルギーに満ちたブドウは、ワイナリーではほとんど手を加えることなく、高品質なワインに仕上げることができました。

テイastingノート

エキゾチックで魅惑的な香り、グラスから野生のストロベリーやグレナディン、ラズベリーの香りが花開きます。口当たりは力強く表現豊かでありながら、ジューシーなチェリーと桑の実の果実味がスリムで抜群のバランスを保っています。黒いカシスとバニラのニュアンスが感じられる調和の取れた長い余韻。今すぐ楽しむと、ピュアな喜びをもたらす、セラーで熟成させることで赤のブルゴーニュのような風格を帯びていきます。

- ・ディジョンクローン113, ポマールクローン5, ディジョンクローン777を使用
- ・フレンチオーク（新樽30% 2年目の樽70%）で9ヶ月熟成
- ・サステイナブル農法&醸造
- ・最小限必要なSO₂

品種：ピノノワール100%

産地：ナパ・ヴァレー ロス・カーネロス

希望小売価格：¥6,000（税込¥6,600）



YouTubeは
こちらから

ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com