



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 2023 BATCH #182 "The House" ザ ハウス



「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か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

生育期の始まりから終わりまで、完璧な条件が整った年でした。ナパでは、記録上10番目に雨の多い冬となり、持続的な雨により過酷な干ばつから脱却し、驚くべきことに洪水も発生しませんでした。叙情的な春は熱波も来ない穏やかな夏へと移り変わり、2013年のThe Vice 設立以来、初めて11月にピノノワールを収穫しました。

テイastingノート（Decanter 93点）

毎年安定した品質を誇り、口に含むと鮮やかなチェリーの果実味に加え、豊かで温かみのある焼き菓子のようなスパイス、ほのかなスモーキーなクロブ、そして炙ったグレープフルーツの皮の風味が広がります。果実の程よい熟成感と、心地よい引き締まった緊張感が共存しています。

品種：ピノノワール100%（ディジョンクローン113, ディジョンクローン777を使用）

産地：ナパ・ヴァレー ロス・カーネロス

熟成：フレンチオーク（新樽30% 2年目の樽70%）で9か月熟成

・サステナブル農法 & 醸造

・最小限必要なSO2

希望小売価格：¥6,000 (税込 ¥6,600)

