

2019 La Source Pinot Noir

ヴィンテージ：	2019
品種：	ピノ・ノワール
アペレーション：	Eola-Amity Hills
アルコール度数：	13%
生産量：	540 ケース
醸造：	オープントップコンクリートタンク オーク樽
発酵：	土着酵母
熟成：	バリックで 14-16 ヶ月間 ステンレスタンクで 6 ヶ月
参考小売価格：	¥16,000（税別）

イヴニング・ランド・ヴィンヤーズ
セブン・スプリングス・エステート
ラ・スルス ピノ・ノワール
エオラ・アミティ・ヒルズ

ヴィンヤード

セブン・スプリングスの畑の中でも砂利が多く、風の影響を大きく受ける丘の頂上の区画です。イヴニング・ランドが生産するワインの中で、最もセヴン・スプリングスの個性が現れやすいのが、このラ・スルスです。ラ・スルスにはディジョン・クローンが使われています。太平洋から吹き込む冷たい風が生育と成熟をコントロールし、ブドウは土壌の奥深くまで根を張ります。ブドウにとって過酷とも言えるこの環境が、クオリティの印でもあります。

テイスティング・ノート

パキパキな赤果実、湿った土壌、スミレ、マッシュルームが香ります。ハツラツとした口当たりで、存在感がありながらも馴染んだタンニンが長い余韻に感じられます。

EVENING LAND
VINEYARDS

WINE TO STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F || 03-5413-8831 || info@winetostyle.co.jp