



デイヴ ナーゲンガスト
Dave Nagengast



S C H E I D
V I N E Y A R D S

シャイド ヴィンヤーズ
Scheid Vineyards
ピノ ノワール
Pinot Noir 2017



リバービュー ヴィンヤード
Riverview Vineyard



葡萄畑: ^{リバービュー ヴィンヤード ソレダッド} Riverview Vineyard (Soledad地区 リージョン I)
^{ヴィエント ヴィンヤード グリーンフィールド} Viento Vineyard (Greenfield地区 リージョン II)
^{シャイド ヴィンヤーズ プルゴーニュ ピノ ノワール} Scheid VineyardsはBourgogneと同様、Pinot Noir
^{ソレダッド グリーンフィールド} に適したSoledad地区とGreenfield地区の冷涼な気候
^{ピノ ノワール} の葡萄畑でPinot Noirを栽培をしている。

ヴィンテージ: 2017年は過去数年に比べるとより典型的で穏やかな生育シーズンとなった。冬の雨の後、春は暖かい好天に恵まれ順調に開花し、7月後半になると暑くなり、健全に成長した。9月始めに記録破りの猛暑に見舞われ、糖度が飛躍的に上がって収穫を急がせたが、すぐに涼しくなり、通常のペースに戻った。収穫量はほぼ平年並みであったが、品質の高い葡萄を収穫することができた。

テイasting・ノート: デリケートなバラのノートと見事にバランスをとった活気に満ちたフルーツ・アロマのブーケ。ラズベリー、スパイスと僅かなオークのフレーバーが際立った ^{ピノ ノワール} いつまでも続く長いフィニッシュのPinot Noir。

AVA: ^{モントレー} Monterey
葡萄品種: ^{ピノ ノワール} 100 % Pinot Noir
葡萄畑: ^{リバービュー ヴィンヤード} 56% Riverview Vineyard
^{ヴィエント ヴィンヤード} 44% Viento Vineyard
収穫日: 2017年9月8日~10月5日
ブリックス: 25.1~27.0°

醸造: 手で収穫。除梗し、10°Cで2日間低温浸漬。果粒のまま醗酵(1日2回パンチダウン)し、2週間スキン・コンタクト。100%フレンチ・オークでマロラクティック醗酵をして10ヶ月間熟成。
瓶詰日: 2018年8月14日 生産量: 576ケース
アルコール: 14.1% pH: 3.49 総酸: 6.3g/L
JANコード: なし

希望小売価格(消費税別): ¥ 4,200 (750ml)



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