

オーナーのジェームスとポピー・マントン

SYNCLINE
WINERY



コロンビア・ゴージュ

シンクライン ワイナリー
ガメイ ノワール 2022



ワシントン州最大のコロンビアヴァレーAVAの最西端、オレゴン州に跨るコロンビア・ゴージュAVAに位置するシンクラインは、バイオダイナミック農法の自社畑と、全てにおいて、環境に配慮しながら、革新的なワイン造りで世界に通用するワインを生み出す確固たるヴィジョンを持ち続ける限定少量生産のワイナリーです。

テイスティング ノート
鮮やかなルビー色、ザクロ、アイリスの花、野生の赤スグリの豊かな香りが広がります。赤い果実の生き生きとした味わいでバランスの取れたワイン。梗とともに発酵させることで、エレガントなタンニンが生まれ、濃厚でバイタリティに溢れ、余韻が長く、純粋な表情を持つワインです。

畑
スティープ・クリーク・ランチは私たちの本拠地である畑で、ガメイ・ノワールは、ワイナリーの上の南斜面で栽培されています。私たちの自社畑はすべて、バイオダイナミックとオーガニックの哲学と実践に基づいています。

醸造
全てのブドウは9月20日から27日の間に手摘し、15%はフランス産のコンクリート・キューブ・タンクで全房カルボニック発酵。5日後、残りの85%を除梗して発酵中ワインの上に追加、またはオークの開放タンクで発酵します。発酵には野生酵母を使用、ポンプ・オーバーと足でのピジャージュ（パンチダウン）の両方を使用。フリーランの果汁はフランス産コンクリート・キューブで熟成のために別に保管されました。
2023年8月瓶詰め。

畑：スティープ・クリーク・ランチ
AVA・産地：コロンビア・ゴージュ
品種：ガメイ・ノワール100%
生産量：37樽
アルコール：13.2%
JANコード： なし
希望小売価格：￥9,500 (税込￥10,450)

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