

コノスル ヴァラエタル
ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2013
 品種 ピノ・ノワール100%
 産地 ヴアレ・セントラル

コメント 美しいバーガンディー・レッド。はっきりとした赤系果実のアロマがあり、森の果実、チェリー、ラズベリーなどの香りが感じられます。口当たりはスムーズで、フレッシュで軽やか。ミディアムボディで、澁刺とした酸味が感じられます。赤身の肉、白身の肉、熟成したチーズと良く合います。

栽培・製法

土壌 砂利の多い、痩せた沖積土壌。
 気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。
 収穫 20%を機械で、80%を手摘みで収穫／2013年3月21日～4月23日
 熟成 50%を樽で、50%をステンレススチールタンクで8ヶ月

分析値

アルコール度数 13.5%vol
 残糖 4.4 g/l
 pH 3.47
 総酸度 5.74 g/l

