

GIANT STEPS

YARRA VALLEY

2019 YARRA VALLEY PINOT NOIR



赤ノミディアムボディ 750ml
参考小売価格(税別) ¥3,800

ジャイアント・ステップス ヤラ・ヴァレー ピノ・ノワール

ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
ブドウ畑	Applejack, Primavera, Sexton, Tarraford, Wombat Creek, Tosq Organic(Central Otago・NZ)
収穫	2019年2-4月
ボトリング	2019年11月
度数	13.5%
酸度	6.10g/L
Ph	3.60

ヴィンテージ

2019年は気候の変化が激しい年だった。気温の上昇と雨により、GruyereとTarrawarraでは非常に良い開花を遂げましたが、アッパー・ヤラではかなり少ない開花となった。夏の初めお穏やかな気候は、濃い緑の葉を茂らせ、1月の数回訪れた熱波の影響にも関わらず、収穫時には多くの見事な果実を得ることができた。ピノ・ノワールの色合いとタンニンの成熟度は、我々がこれまで見てきた中で最も優れたヴィンテージの一つで、フレッシュな香りと魅惑的でジューシーな味わいである。

醸造

100%手摘みで収穫。全ての果実は一晩、12℃の倉庫で冷却。3-4日間のコールドソークの後、天然酵母による発酵を促すため温められる。発酵は小型のオープントップの発酵槽で行われ、ステンレスのものとオーク樽の両方を使用。全房のものと除梗したものとで分けて醸造され、全体の40%が全房である。熟成はフレンチオークで8ヵ月行われ、10%が新樽、90%が古樽を使用。225Lと4000Lの樽が用いられている。

ボトリングは濾過をせず重力に任せて実施。

ヤラ・ヴァレー・レンジ

このレンジのワインは自己所有のヴィンヤードから手摘みで収穫され、天然酵母や重力に任せたワイン造りで清澄や濾過は最小限に抑えられている。このアプローチはヤラ・バレーの地域特性を如実に表したワインを作り出している。

— お問い合わせ —

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>
酒類事業部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424