



99 West Pinot Noir 2021

ナインティナイン ウェスト ピノ・ノワール

～ワイン畑周辺の道の名前をワイン名に！まさにウィラメット・ヴァレーを表現するワイン～



99 West はポートランドからウィラメット・ヴァレーのワイナリーに行くのに必ず通るオレゴン州道路の名前に因んでつけられたワインです。ノースウェストワイン・カンパニーNorthwest Wine Companyが手掛けるブランドで、オレゴンらしい高品質なピノ・ノワールを手頃な価格で提供しています。Northwest Wine Companyは、2003年にロラン・モンタリュLaurent Montalieu氏により設立され、顧客の希望に合わせてぶどう栽培から醸造までを手掛け、現在は15のAVAにある55の畑の15品種のぶどうを栽培管理し、自社ブランドを含めて25のワイナリーのワインを生産しています。Laurentの豊富な経験を活かし、ぶどう栽培から果実の品質を徹底的に追及し醸造施設では最新技術の設備を整えています。



生産地域：アメリカオレゴン州/ウィラメット・ヴァレー
 品種：ピノ・ノワール100% 色/味わい：赤/ミディアムフル
 商品コード：851665002522 容量：750ml

ウィラメット・ヴァレーの選りすぐりのピノ・ノワールを使って丁寧に造られました。

フレッシュで熟度の高いブラックプラムやブラックチェリーの香りの中に涼しげなセージを思わせるハーブ、Earthyな（大地の）香り、そしてクローブなどのスパイス香やわずかにローストしたカカオ香も感じられ、豊かで複雑なアロマが魅力的です。

軽やかなアタック。熟した果実の風味、そして爽やかな酸、きめ細かいタンニン、スパイスの風味と心地よい苦みがボディに骨格を与え、それらが一体となって余韻に続きます。

ぶどうは、発酵前に2日間浸漬、パンチダウンしながら20日間スキンコンタクトした後に5ヶ月間かけて乳酸発酵を終え、フレンチオーク樽で合計9ヶ月間熟成（新樽率25%）しました。

収穫日：9/14 - 9/17/2021
 Brix: 23.1、Alc: 13.4%、TA: 5.5 g/L、pH: 3.63

＜料理との相性＞神戸牛のロースをシンプルに焼いた一皿や、タン塩のステーキにマスタードソースを添えた料理など、きめ細やかな脂質と赤身のバランスがよい食材を生かした料理が、このワインのタンニンの質感とよく合います。カジュアルに家庭で楽しむならば、焼肉、バーベキュー、ローストビーフなどともマッチします。



参考小売価格：4,500円（税抜）

輸入元：株式会社KOBЕインターナショナル [TEL：078-854-7270](tel:078-854-7270) <https://kobeinternational.co.jp>