

ブランド名(和) コノスル  
ブランド名(英) Cono Sur  
商品名(和) コノスル オシオ ピノ・ノワール  
商品名(英) Cono Sur Ocio Pinot Noir  
格付 D.O. カサブランカヴァレー

限定



生産国	チリ	商品コード	617677
生産地域	カサブランカ・ヴァレー	JANコード	7804320117522
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	14.5 % vol
生産者名(英)	Vina Cono Sur	適温	14 ~ 16
生産年	2012年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	8,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

コノスルの最上級ワイン。ブルゴーニュのドメヌ・ジャック・プリュールの協力を得て造られたチリ最高のプレミアムピノノワール。キメの細かいタンニン、滑らかなボディ。豊かな香りを放ちながら喉を滑り降りていき、余韻はとてもし長い。非常にエレガント。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

輝きのある深いルビー色。リムには、少し紫色が残っている。

### ▶香りについて

ブラックチェリー、カシス、ラズベリーの凝縮された果実の香りにスマイルの花、紅茶、トリュフのニュアンス。またクローブやチョコレートのような甘いノートと檜などの香りが複雑に絡み合っている。香りが開くまで時間がかかるため、早めの抜栓(1時間以上前)がおすすめ。

### ▶味わいについて

口に含むとキメの細かいタンニン、滑らかなボディが感じられ、豊かな香りを放ちながら喉を滑り降りていき、とても長い余韻を残していく。エレガントで、ストラクチャーのしっかりとしたワイン。<br />

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

冷涼なカサブランカ・ヴァレーの中でも、朝霧が良く発生しゆっくりとした葡萄の成熟を促す「エル・トリ・アングロ」という区画の畑のものを85%使用。この畑は、ピノノワール・プロジェクトを始めるに当たってチリ全土を巡って最適な土地を追い求め見つけた区画のひとつで、粘土の混じった砂質土壌。葡萄は丁寧に手摘みされ、収穫後、冷蔵コンテナでワイナリーまで輸送し、速やかに手作業で選別して最良の房のみを仕込み込まれる。

### サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	12.2
単品重量(kg)	1.71

### ▶製法について

ピノノワール専用施設内で発酵、熟成。発酵槽はブルゴーニュで伝統的に使用されているオープントップタンクを使用。足踏みで破砕して発酵。ミディアムトーストのフレンチオーク100%新樽で12ヶ月熟成。

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	20 × 34 × 29
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 9.3 × 9.3

## 受賞歴

2013年 ヴィンテージ！パーカーポイント！95点 / 100点満点  
2012年 ヴィンテージ！SAKURAワインアワード！ゴールド  
2010年 ヴィンテージ！Wines of Chile Awards (ワインズ・オブ・チリ・アワード)！銅賞  
2009年 ヴィンテージ！Wine Spectator (ワインスペクテーター)！90点 / 100点満点  
2003年 ヴィンテージ！ヴィノテーク！17点 / 20点満点

## このワインに合う料理は？

マグロのステーキ、極上ヒレステーキ(シャトーブリアンなど)、鴨のロースト、ヒレカツ