

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 シングルヴィンヤード ピノ・ノワール
商品名(英) Cono Sur Single Vineyard Pinot Noir
格付 D.O. サンアントニオ・ヴァレー

限定



生産国	チリ	商品コード	619694
生産地域	サンアントニオ・ヴァレー	JANコード	7804320056227
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	2021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	ミディアム~フルボディ	希望小売価格(外税)	2,307円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

カンボ・リンド葡萄園の第21区画「ヴィエント・マル Viento Mar(=海風)」の葡萄を使用。色合いは明るめで、鮮やかな赤い果実の香り。チェリー、ブラックチェリーなどのジューシーな果実香。程よい酸味が楽しめるエレガントなスタイル。

色・香・味わい

▶色合いについて

やや濃いめのルビーレッド。縁に向かってきれいなグラデーションになっている。

▶香りについて

チェリーやイチゴ、ラズベリーなどの赤い果実の凝縮された果実香とカカオや紅茶の葉のようなニュアンスが感じられる。

▶味わいについて

ミディアム~フルボディ。香りにあるようなチェリーやイチゴ、ラズベリーなど赤い果実の甘酸っぱい果実味とふくよかなボディ、細やかなタンニンが楽しめて、エレガントな余韻が心地よく残る。やや冷やすと果実味の鮮やかさが際立つ。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

カンボ・リンド葡萄園は海まで15kmと近い距離にあるため、とても冷涼。第21区画「ヴィエント・マル Viento Mar(=海風)」はカンボ・リンド葡萄園の中でも最も海寄り、冷たい海風を受けることに由来。北向きの斜面の最も高いところに位置し、直接海風が当たることで非常にゆっくりと葡萄が熟す。加えて、粘土質土壌、強い太陽光、晴れ渡る収穫期といった好条件が揃うこの区画の葡萄は鮮やかに色づき、力強く豊かな香りと印象的な凝縮感を生む。土壌はミネラル分豊富な花崗岩質土壌と赤粘土質土壌。3月中旬に手摘みで収穫。

▶製法について

選果・除梗後、コールド・マセラシオンを行い、オープントップタンクにて発酵。定期的にピジャージュを行うことで香味成分や色素を優しく抽出するフレンチオーク樽100%で14か月樽熟成。ステンレスタンクで1ヶ月熟成。

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.9
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 18.5 × 28
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.5 × 8.5 × 8.5

受賞歴

2018年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 84点
2018年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 91点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ | Descorchados (デスコルチャドス) | 92点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 93点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ | The Global Pinot Noir Masters (ザ・グローバル・ピノノワール・マスターズ) | 銀賞

このワインに合う料理は？

2018年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ゴールド

2017年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 91点 / 100点満点

2017年 ヴィンテージ | Cata d'Or (カタ・ドール) | 92点 / 100点満点

地鶏むね肉のロースト、キングサーモンのステーキ、
すき焼き、焼き鳥(タレ)