

ブランド名（和） シャノン
ブランド名（英） Shannon
商品名（和） シャノン ロックンローラー ピノ・ノワール
商品名（英） Shannon Rock n Rolla Pinot Noir
格付 W.O. エルギン

限定



生産国	南アフリカ	商品コード	615975
生産地域	エルギン	JANコード	6009800875331
生産者名	シャノン・ヴィンヤーズ&ワイン	アルコール度数	14～14.5 % vol
生産者名（英）	Shannon Vineyards & Wine	適温	14 ～ 16
生産年	2022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)	7,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

ジューシーさのあるアメリカンチェリー、ドライトマトなどの透明感がある華やかで甘い香り。果実やスパイス、花のフレーバーが幾重にも重なり、果実の甘みから旨みへと変化し、飲むたびに上品さを感じる味わい深いピノ・ノワール。

色・香・味わい

▶色合いについて

鮮明で落ち着いたルビーレッド。

▶香りにについて

アメリカンチェリー、サンザシ、ドライトマト、ワイルドストロベリーティーの甘く華やかな香りに野生味とスパイス、ヒノキの柔らかなニュアンスがある。

▶味わいについて

スパイス、リキュール、赤黒系果実のコンポート、オーク、モカ、サンザシ、五味子、オレンジ、花の味わいのレイヤーが幾重にも重なり合い、上品な味わい。甘みから旨みへと変化する長い余韻がある。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

シリカが散らばるテーブルマウンテン由来の砂質土壌。灌漑はドリップとマイクロイリゲーションを組み合わせで行う。

▶製法について

3 まで温度を下げ、除梗と選果を行う。8 で3～6日間浸漬。より複雑さを与えるため30%は全房発酵を行う。天然酵母を用いて26～30 でゆっくりと発酵後、228Lのフレンチオークバリックでマロラクティック発酵。
そのまま約12ヶ月熟成(樽の比率：新樽-50% ,2nd-50%)。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	8.8 × 31 × 53.5
ケース重量(kg)	8.5	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 8.3 × 8.3
単品重量(kg)	1.4		

受賞歴

2019年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 96点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

牛ロースのレアカツレツ、鴨の炭火焼き、カツオのたたき、ピジョノー（仔鳩）のロティ、鹿のルイベ（凍った刺身）