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　オーガニック　ピノ・ノワール
商品名（英）　Cono Sur Organic Pinot Noir
格付　チリ

定番　オーガニック

生産国	チリ	商品コード	618294
生産地域	チリ	JANコード	7804320227382
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	14 % vol
生産者名（英）	Vina Cono Sur	適温	16 ℃ ～ 18 ℃
生産年	2022年	栓の仕様	スクリューキャップ
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)	1,257円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

エコサート認定の有機栽培葡萄を使用。イチゴやチェリージャムの果実香、なめし皮、微かに腐葉土やキノコなどの香り。新鮮で澄んだプラムを思わせる果実味があり、きれいな酸味と程よいタンニンが感じられる。ヴィーガン認証取得。

色・香・味わい

▸色合いについて
透明感のある、明るいチェリーレッド。

▸香りについて
イチゴやチェリージャムの果実香に、タバコやなめし皮などの香りが感じられ、微かな腐葉土やキノコなどの香りが複雑性を与える。

▸味わいについて
新鮮で澄んだプラムを思わせる果実味、きれいな酸味と中庸なタンニンがあり、優しい味わいのワイン。豊かな土壌に由来するミネラル分も感じられる。

栽培方法・製法

▸栽培方法について
オーガニック農法。すべて手摘みで収穫。

▸製法について
エコサート認定の有機栽培葡萄を100%使用。選果後圧搾、果汁の50%を8℃で4日間マセラシオン。その後29℃で7日間発酵。パンピングオーバーは1日8時間。マロラクティック発酵も行う。SO2はごく微量ながら必要最小限な量のみ使用。50%をフレンチオーク樽で10ヶ月、50%をステンレススチールタンクで12ヶ月熟成。ヴィーガン認証取得。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	31 × 34.5 × 26
ケース重量(kg)	15.4	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	30 × 8 × 8
単品重量(kg)	1.25		

受賞歴

2019年 ヴィンテージ ┆ The Drinks Business ┆ The Global Pinot Noir Masters 2022 銀賞
2019年 ヴィンテージ ┆ Descorchados（デスコルチャドス） ┆ 88点 / 100点満点
2019年 ヴィンテージ ┆ Tim Atkin（ティム・アトキン） ┆ 89点 / 100点満点
2019年 ヴィンテージ ┆ International Wine & Spirits（インターナショナル・ワイン＆スピリッツ） ┆ 89点（銅賞） / 100点満点
2018年 ヴィンテージ ┆ パーカーポイント ┆ 89点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ ┆ ジェイミー・グッド（ジェイミーグッド） ┆ 推奨

このワインに合う料理は？

Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved

2018年 ヴィンテージ ┆ Wine Enthusiast（ワインエンスージアスト）┆ 88点（ベスト・バイ） / 100点満点
2018年 ヴィンテージ ┆ Vinous（ヴィノス） ┆ 88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） ┆ 銅賞
2018年 ヴィンテージ ┆ The Global Organic Masters（ザ・グローバル・オーガニック・マスターズ） ┆ 銅賞
2011年 ヴィンテージ ┆ ワイン王国 ┆

ヒレステーキ、鶏肉のワイン煮込み、白カビタイプの
チーズ(カマンベールなど)、鰻の蒲焼き