

ロックブロック シラー デルリオ ヴィンヤード

2001 年

1017 ケース生産

ヴィンヤード (葡萄畑)

2001年ロックブロック シラー デルリオ ヴィンヤードは、メッドフォード市のすぐ北ログ川を見下ろす南オレゴンのログバレーにあるデルリオ・ヴィンヤードのブドウだけを使って生産されています。この葡萄畑には、101-14 と SO4 台木に接木されたノアール クローンが植えられています。土壌は岩石の多い埴壤土で水はけが非常によく1エーカーに 1088 本のブドウが植えられています。

収穫量

1 エーカー平均 2.55 トン

熟成期間

フレンチオーク 92%、ハンガリアンオーク 4%、アメリカンオーク 4% の小樽、このうち新樽が 61% に16か月間熟成。

試飲メモ

クラシックなシラーの香りである燻製肉、ブラックチェリー、火打ち石、皮革、杉、カシス、黒胡椒、ミントなど。味わいはミディアムボディとくすんだタンニンに加えて野生のブラックチェリー、アニス、土、ダークチョコレート、皮革、そしてわずかに肉っぽい味。

ヴィンテージメモ

デルリオの温暖で乾燥した冬が早い開花を促し、結実は非常に良好。穏やかな栽培期に恵まれ、クラシックな味わいのサイズも十分な果実を生産。9月中旬に行われたブドウ収穫は理想的環境で実施。

「エッジはビートからベリーを思わせるような濃くピリッとした赤。スパイシーな味わいで、最後にぐっと来る飲み応え」。

ハービー・スティーマン
ワイン評論家、ワイン愛好家



DOMAINE SERENE

6555 N.E. Hilltop Lane, Dayton, OR 97114 - Phone: 1-503-864-4600 - Toll Free: 1-866-864-6555
Fax: 1-503-864-4500 - Email: info@domaineserene.com - www.domaineserene.com