

エベンスタッド リザーブ ピノ ノアール

2001 年

ヴィンヤード (葡萄畑)

ダンディヒルズ (92%) とエオラヒルズ (8%) にある葡萄畑からの、ピノ・ノアールのポマール クローン (45%)、ウエデンスウィル クローン (24%)、ディジョン クローン (31%) のブレンド。

収穫量

1エーカー平均 1.81 トン

熟成期間

フレンチオークの小樽で 76% は新樽に 15 ヶ月間熟成。ノンフィルター、ノンファインド。

試飲メモ

パイ用チェリー、新土、野草、アカフサスグリ、ざくろ、トースト、薪の煙、煙草などの上品な香り。赤果実の味覚としては完熟チェリー、ドライフラワー、砂糖漬けイチゴ、カシス、ミント、オークをあぶったような香りとともに十分な酸味を持つ熟成したタンニンと余韻のある味わい。

ヴィンテージ メモ

近年まれにみる乾燥した冬から、温暖な春へと移行し開花状態は良好。気候的好条件に恵まれ、大きな房とそれぞれ実のサイズも中程度。間引作業は、実が熟す前、グリーンハーベスト、そして最終調整の枝打ちと3回に渡って実施。実が成熟し豊かな味を出すために十分な時間もあり収穫状態も非常に良好。

オレゴンのドメヌ・セレーン (Domaine Serene) は常に安定したピノ・ノアールを生産しています」。

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