



# ア・サウザンド・ゴッズ フロース ピノノワール

## A Thousand Gods Flos Pinot Noir



ワイナリー名 : ア・サウザンド・ゴッズ  
 生産国 : ニュージーランド  
 産地 : マールポロ  
 ヴィンヤード : ワイホパイヴァレー  
 葡萄品種 : ピノノワール100%  
 ヴィンテージ : 2023  
 アルコール度数 : 13.5%  
 容量 : 750ml  
 希望小売価格 : 5,500円  
 JANコード : なし



### Tasting Notes & Winemaking :

フロースはラテン語で花を意味し、「the best part of something」の意味も持ちます。ワールドクラスのピノノワールにアプローチしていく2人のヴィジョンを投影したピノノワールです。Churton Vineyardの最も古い区画「Abyss Block」との提携から高品質なピノノワールを収穫し、最小限の介入から個性的で純粋な表現をピノノワールから導き出します。

100%ピノノワール。ピシャーージュやポンプオーバーを使用しないホールバンチでの醸造。50%を全房のまま6日間のマセラシオン後に除梗して、更に8日間のスキンコンタクトさせながらの発酵。もう50%は足踏みで全房のまま潰してマセラシオンされ、14日間のスキンコンタクトの状態が発酵。抽出しすぎることなく、風味と穏やかなタンニンを優しくワインへと吹き込みます。別々に古樽で11ヶ月間の熟成後にブレンド。複雑で官能的に深く香る、森の果実やすみれのアロマ。ベルベットのようタンニンは軽やかで格別の飲み心地。アンファイ、アンフィルター、SO2無添加。

[\ワイナリー情報 /](#)

[\商品情報 /](#)

