



F A I L L A

2022 Failla Pinot Noir

Olivet Ranch, Russian River Valley

フェイラ ピノ・ノワール

オリヴェット・ランチ ロシアン・リヴァー・ヴァレー

収穫日
2022 年 8 月 19 日

発酵
天然酵母
全房発酵 (20%)
無濾過・無清澄

pH
3.64

TA
5.4

アルコール度数
13.6%

熟成
フレンチオーク新樽 (20%) で
8ヶ月間

瓶詰め
2023年 8 月

希望小売価格
¥12,500 (税別)

エーレン・ジョーダン氏は、フランスのローヌカ
リフォルニア州のパソ・ロブレス、ソノマ郡そし
てワシントン州のウィラメット・ヴァレーの醸
造所とブドウ畑で何十年もの経験を積んできた
真のブドウ栽培者です。最大限に手間暇をかけ
る農作業、そして最低限の介入しかしない醸造
作業という彼のこだわりは、畑の区画、品種、
そしてヴィンテージがワインの表現そのもので
あることを示しています。

このワインに使われたブドウは、質のいい栽培
、こなれた樹齢、そしてピノ・ノワールの特徴
が生きる土壌、霧、そして海からの影響がある
冷涼なテロワールで栽培されたものです。また、
オリヴェット・ランチの畑は有機栽培を実施し
ています。

2022年のヴィンテージは、生育期から初夏まで
は豊富な雨が降り理想的な天候が続きましたが、
それ以降は猛暑になり平年よりも早い収穫で低収
量となりました。初夏以降の急激な天候の変化及
び干ばつにより収穫のタイミングを早く決断する
必要があったが、的確な選果と細までこだわりぬ
いた醸造の結果、美しいまでの果実味と凝縮感を
得ることができました。

テイスティング・ノート

ヴィンテージ、品種、そしてブドウが栽培され
た土地の個性が最もよく表れるワインです。
はっきりとした赤系果実、スミレ、みずみずし
いザクロ、そして野生のハーブのようなニュア
ンスが、洗練されてエレガントな骨格をうまく
表現しています。



*このボトル画像は2013年のものですが、2018年のボトルも
基本的なデザインは変わりません。



WINE TO STYLE

WINE TO STYLE 株式会社 〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番董友ビル 2 階
TEL: 03-5413-8831 email: info@winetostyle.co.jp Web: www.winetostyle.co.jp

250310