



Black Barn Road, Havelock North, Hawkes Bay, New Zealand. Phone +64-6-877-7985

ブラックバーン・ヴィニヤーズは、ホークス・ベイのヘヴロック・ヒルズの暖かい北向きの斜面にあり、この地域の粘土質の土壤は100年以上にわたり定評あるワインを生産してきました。自社畠の灌漑をしないドライファーム方式でブドウを育て、選果を厳しくして最適な品質と熟成を確保しています。私たちのワインづくりの哲学は、奥行きと個性を兼ね備え、長期熟成が可能なワインを作ることで出来上がったワインは多くの賞賛を受けています。

所有畠の面積やヴィンテージによって年間ワイン生産量は7000ケースに限定されますが、私たちはニュージーランドでその他の品質の開発にも積極的で、テンプラニーニョ、モンテプルチアーノ、サンジョベーゼなどを作っています。

我々のプレミアム・シングルヴィニヤードワインは、ホークスベイとニュージーランドの基準となるワインとして認知されています。



BLACK BARN VINEYARDS HAVELOCK HILLS MERLOT CABERNET FRANC 2024

ブラックバーン メルロー カベルネ フラン 2024

ワインメーカーのテイスティングノート

色合い：ルビー色に紫がかった縁取り。

香り：カシスとブラックオリーブ、控えめなオークのニュアンスとフルーティーでスモーキーな香り。

味わい：ふくよかで広がりのある口当たり。しなやかなタンニンと柔らかな酸が洗練された複雑な味わいを生み出しています。

キャメロン・ダグラスMSによるレビューでは、若々しく豊かな口当たりと、熟した丸みのある果実味を高く評価しています。

ブドウ畠：

ヘヴロックヒルズとトウキトウキにある灌漑をしないブドウ畠より収穫。樹齢は20-28年。

収穫は2024年4月上旬。

醸造：

ブドウは除梗後、解放式発酵樽で伝統的なキャップマネージメントを行い、手作業によるパンチダウンや最大28日間の長期醸しを行いタンニンを丁寧に抽出しました。

プレス後、タンクにてマロラクティック発酵と熟成を行いました。ブレンド前には軽い濾の上で熟成させました。軽く清澄し、最小限の濾過のみを行っています。ブラックバーンでは、メルロー主体ワインにおいて洗練されたタンニン構造を追及し、味わいの豊かさと複雑さを求めています。

テクニカルデータ

瓶詰：2025年6月25日

アルコール度：13.5%

PH：3.65

酸度：5.6g/L

