

ビッグスカイ ワインズは 2005 年に始めました。我々はテ・ムナ ヴァレーに惹かれました。とても特別な場所と考えたからです。ここはマーティンボロのフアンガルア川の沖積段丘の上にあり、砂利層は深く、雨量が少なく日中は暖かく、夜は涼しいためピノノアールの栽培に理想的だからです。ここは世界でも最良のピノノアールの産地の一つで、その個性は我々のワインに表現されています。

ビッグスカイと名付けられたのは、この地では雲一つない夏の日が永遠に続くような気がしたからです。夜になると黒というより銀色になり星が触れそうなほど近くに感じるからです。

テロワールが私たちのワインの中心であるため、私たちは環境にも気を配っています。この環境を長持ちさせたいのです。また、私たちはここで生活しているのですから、なぜそれを台無しにしようとおもうでしょうか？ 環境に配慮した持続可能な行うことは、まさに当然なことで、我々はオーガニック認証を受けています。



## BIG SKY TE MUNA PINOT NOIR 2022

### ビッグスカイ ピノノアール 2022

#### ワインメーカーのテイスティングノート

色合いは紅色で、豊かな花の香りと赤いベリーの香りで、味わいはダークチェリーのまろやかな味わいとプラムが感じられる。絹のような滑らかなタンニンを伴ってフィニッシュへと続く。しなやかでエレガントなワインで、私たちのフラッグシップワインです。リリース直後から2029年まで熟成します。

フードマッチ : 野鳥、バーベキューラム、ローストダック、トマトとマッシュルームをベースにした料理に合います。

#### 栽培

品種 : 100%ピノノアール  
地域 : マーティンボロ テムナ(沖積性土壌)  
収穫日 : 2022年3月13日から4月5日

#### 醸造

圧搾 : 10%は全房のまま、残りは除梗して最低限の圧搾  
発酵 : 天然酵母で発酵。28-33日間は果皮につけたままにして春に樽の中で乳酸発酵  
熟成 : フレンチオーク樽(12.5%新樽)で15ヶ月。その後軽く濾過。

