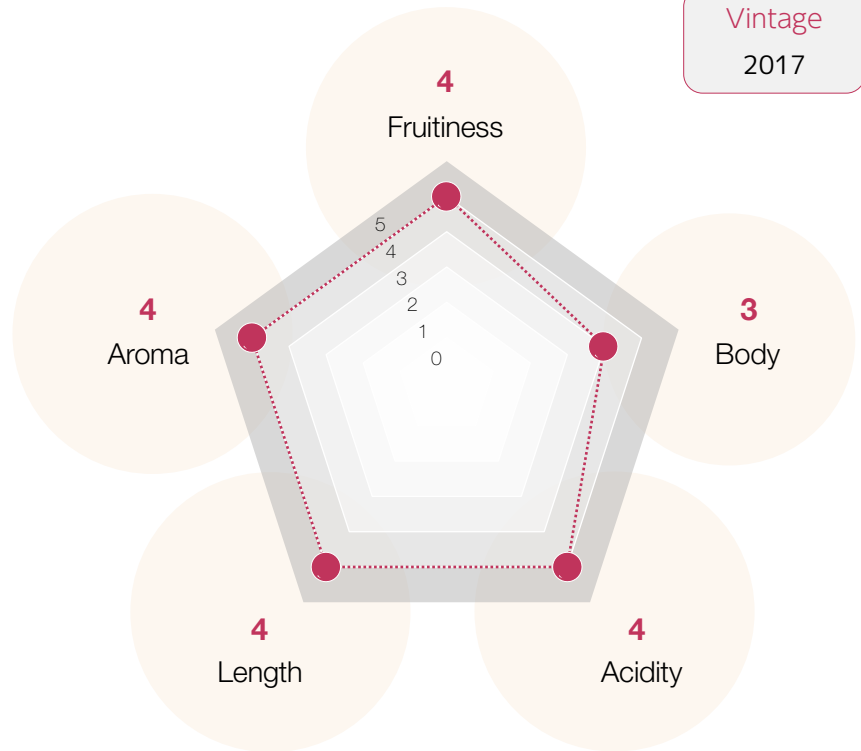


Domaine Takahiko

Nana-Tsu-Mori Pinot Noir



Vintage
2017



Aroma/Flavour/Taste

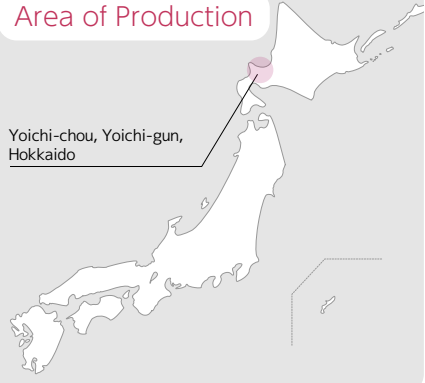
淡淡的紅寶石色，清澈明亮，誘人的紅色水果香氣，顯示出美麗的草莓、覆盆子和酸爽的香氣，還帶有一些甜香料，如肉桂。
乾果味，完整的味道，有細膩的橡木影響。精緻的酒體和結構，它有很好的複雜性，絲滑的單寧，悠長的回味和優雅的酒精度。

Grape Variety

黑皮諾 100%

Area of Production

Yoichi-chou, Yoichi-gun,
Hokkaido



Suggested Foods for Pairing

熟成鮭魚
鴨胸 (烤,煎)

Recommended Serving Temperature



About the Vintner and Wine

- 2010年由曾我貴彥創立，他是長野縣小布施酒莊 (Obuse Winery) 的次子。
- 面積4.6公頃的自家葡萄農園裏以有機培植方式種植Pinot Noir。
- 採用野生酵母、整串發酵，酒色較為淡色，但有長而帶有旨味的韻味，得到許多人的愛戴
- 由2015vintage開始，紅葡萄酒中沒有添加二氧化硫。
- 曾我先生追求的方向是，生長於擁有豐富微生物的土壤，具有纖細「旨味」而又擁有複雜性及柔和感的葡萄酒。他希望
能向世界展現只有在日本才能表達的特有香氣和味道。
- 2020年，於英國「Restaurant」雜誌主辦的「全球50大最佳餐廳」中四度奪得全球第一。「Nana-Tsu-Mori 2017」被納入
丹麥的北歐餐廳「noma」的葡萄酒名單中。
- 近年亦大力栽培及支持新晉葡萄酒釀造家。



Representative of
Domaine Takahiko
Takahiko Soga