




ダックホーンがワールド・クラスのピノ・ノワールを造る為に起こしたブランド。各ワイン誌もトップクラスの評価

1997年アンダーソンヴァレーにおいてダックホーンによるピノ・ノワールを使ったプレミアム商品「ゴールドンアイ」の製造が始まりました。ここでは5カ所のヴィンヤードからのブドウをブレンドし、洗練されたエレガントなワインづくりに取り組んでいます。メンドシーノ沿岸独特の海からの影響、立地、土壌を反映させたブドウは、気品にあふれ、洗練されたピノ・ノワールを生み出すことで知られています。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Pinot Noir / Anderson Valley ピノ・ノワール アンダーソン・ヴァレー Anderson Valley		赤	2014	750	¥7,500	
	仏産樽16ヶ月熟成(新樽53%) 3カ所の自社畑を含む5カ所の畑のブドウを使用。リッチでしっかりとしながら、シルクのような口当たり。土、鞣革、ラベンダー、ハッカのアロマに、チェリー、日本スモモとクロスグリの味わいが口中に広がり、口当たりは滑らかで肉付きがあり、チョコレートのニュアンスの樽香が心地よい長い余韻。						
	Pinot Noir Gowan Creek ピノ・ノワール ゴーワンクリーク Anderson Valley		赤	2013	750	¥11,000	
	仏産樽16ヶ月熟成(60%新樽) アンダーソン・ヴァレーにある ゴーワンクリークの畑は、気候的に穏やかな要素と、海からの霧の影響を受け夜から朝にかけて冷涼となる二つの要素を併せ持つ。ピノ・ノワールの典型的な特徴であるアロマ、瑞々しさと豊かな味わいがあります。						
	Pinot Noir Ten Degrees ピノ・ノワール テン デイグリーズ Anderson Valley		赤	2013	750	¥15,000	新13VTG 価格変更なし
	仏産樽16ヶ月熟成(100%新樽) 所有する4つの自社畑は涼しいアンダーソン・ヴァレーの最北(涼しい)に位置するナロー・ヴィンヤードと中央部(やや暖かい)にあるコンフルエンス・ヴィンヤードではおおよそ気温にして華氏10度の差があることから、テンディグリーズとつけられました。寒暖の差が濃厚で奥深いワインを造り出します。						