



Fumizuki Pinot Noir – intera - 2025

フミヅキ ピノノワール インテラ 2025

丁寧に選果しながら手摘み

全房で自然に3週間発酵

9か月の樽熟成後一度澀引き

無清澄 無濾過

SO₂は瓶詰前のオリ引き時に 10mg/L 添加

ブドウ栽培管理： Integrated Pest Management (IPM)

アルコール度数：12.5%

冷涼な海洋性気候。畑は北海道南部、北斗市文月地区

降水量（5～10月）767mm（9月 236mm／10月 17mm）

収穫日 10月7～16日

土壌 酸性の火山性土壌「アンドソル（Andosols）」の表土と粘土質のサブソイル

樹齢：6年

クローン：MV6 / 777 / 115 / 114

全房仕込みのため、より酸を保持したMV6のクローンをメインに使用

明らかに除梗したキュヴェと雰囲気は違いますが違う醸造方法の中でも全房なりの個性とともにストレートに風土を反映できたと思います

このワインも2～3年程寝かせるとよりまとまってくる雰囲気がありますが、近々開けられる場合は2日前の抜栓、もしくはデカンタの使用をお勧めいたします。

温度は他のワイン生産国のピノノワールよりも少し高めが理想です

Harvest & Vinification

Carefully hand-picked and sorted.

Naturally fermented with the skins for 3 weeks (100% whole cluster) .

Aged for nine months in barriques (40% new).

Unfined and unfiltered.

Additional SO₂: 10 mg/L, Just before bottling

Vineyard: Integrated Pest Management (IPM)

Cool maritime climate. Vineyard located in
the southern part of Hokkaido prefecture.

Rainfall: May-Oct 767mm (Sep. 236mm Oct. 17mm)

Harvest: 7-16th October

Clone: MV6 / 777 / 115 / 114

Vine age: 6 years old

Soil type: Acidic and volcanic "Andosols"

-unique top soil and Clay subsoil

Alcohol 13.0%

Whole bunch's expression with the reflection of the place

Because of whole-bunch fermentation — mainly using MV6 clones for their naturally higher acidity — the style is completely different from the destemmed cuvée.

Earthy notes, orange peel, nutmeg, and dry tannins give the wine more structure than the destemmed version. Red fruits such as raspberry and cherry finally appear on the finish. (tasting date: Sep. 2026)

If you plan to open it soon, uncorking it two days before drinking or using a decanter is advised. Cellaring for at least three years is ideal.