



仕様

地域： ニュージーランド / マールボロ

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン

ティスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 12°C

容量： 750ml

説明

残り1本！

※オンラインショップ販売限定

ティスティングノート 鮮やかな輝きを放つ淡いゴールド。最初にライムと熟したレモンの、爆発的な柑橘類の芳香のノーズは、白い花、新鮮な碎いたアーモンド、素晴らしいミネラルが続き、少々の砥石と火打ち石を含む香りのフィニッシュ。エレガントな組成、豊かな口当たりと熟した酸味を伴う。生き生きとしたライム果汁、レモン、グレープフルーツ、ほのかなパッションフルーツの柑橘類の風味、すっきりした亜鉛のような余韻の後味を示す。

相性の良い料理 アペリティフとして、また、ホタテのカルパッチョと好相性。ミシュラン2つ星シェフ、ガティヨン氏による料理とワインのペアリング：卵黄のコンフィ、クレソンソースと、オショットラ種キャビア。

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

畑 / 醸造方法

気候 乾燥し日当たりが良く、冷涼な気候

醸造 スキンコンタクト、空気圧により優しく圧搾し、低温安定し15~18°Cに温度管理されたステンレススチールタンクで2週間発酵を行う。

熟成 ステンレススチールタンクで、6ヶ月間熟成を行う。

酸度 7g/L

PH 3.12

残糖度 4.2g/L

受賞歴

サクラアワード2020 金賞！ ソーヴィニヨンブラン世界コンクール2020 銀賞！