



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

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：14.4%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

説明

ジョージア・ストーリー ジョージアはヨントヴィルにある3エーカーの、乾地農法によるエステート畠で栽培される。この優れたグラーヴ・スタイル（辛口のボルドー白ワイン）のソーヴィニヨン・ブランは、発酵と熟成を18ヶ月間新フレンチオーク樽で行う。傑出した深みと複雑さ、驚くべきテクスチャーと長い余韻の後味を示す。レイル・ヴィンヤーズは、2002ヴィンテージを始まりに、複雑で魅惑的なスタイルのソーヴィニヨン・ブランを造り出したニューワールド初のワイナリーである。商標名は、ナパ・ヴァレーにある家族経営6代目ワインメーカーの最初のメンバー、ジョージア・エイリーンを祝うものである。一流のワインライターにより “カリフォルニアにおける、最も複雑で多次元的なソーヴィニヨン・ブラン” と呼ばれている。

ティスティングノート 麦わら色。力強く生き生きとしたノーズを示し、核果、オレンジ、スイカズラのアロマが溢れ出し、パイナップル、マンゴー、マイヤーレモン、ミントの風味が加わる。クラシックなミネラルティーと焼き立てのブリオッシュに、白トリュフとココナッツが絡み合い、トーテム・ヴィニヤード特有の酸味とエネルギーが絶妙に調和している。ソーヴィニヨン・ブラン100%の2023ヴィンテージは、見事なシーズンを雄弁に物語る逸品。

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

畠 / 釀造方法

テロワール ヨントビル

葡萄畠の位置 ナパ・ヴァレー

気候 ミクロ・クリマ

地質 粘土質とローム土壤

収穫 手摘み

醸造 100%樽発酵、内約70%新樽、30%使用済樽。21ヶ月同じ樽を使い熟成を行う。マロラクティック発酵は行っていない。

熟成 21ヶ月フレンチオーク樽で熟成、内70%新樽

酸度 6.40g/L

PH 3.30

残糖度 1.90g/L

受賞歴

アントニオ・ガローニ 100ポイント！