



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

## 説明

残り1本！  
※オンラインショップ販売限定

**テイスティングノート** 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、新鮮な砕いたアーモンド、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、ガティオ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、オシェトラ種キャビア。

**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压榨し、低温安定し15~18℃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カ月間熟成を行う。

**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！