



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(%)：13.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 明るく透明な、淡いレモングリーン色。アワテレ・ヴァレーに位置する小区画の洗練された、ピュアで個性的なテロワールを表現する。グリーンゲージブラム、カラント、赤ピーマン、柔らかいハーブや濡れた石のミネラルを示す。味わいはウエイトとテクスチャーを持ち、熟したハーブの風味、ピーマン、白桃の層、ボックスウッド、ほのかな海塩を含む。凝縮していて、素晴らしくピュアで、繊細さも感じる。しっかりした骨格の後味は、ミネラルと酸味が長く続く。5年以内が飲み頃。

"グレグ"のレンジはホワイトヘイヴンの共同創設者であるグレグ・ホワイトへ経緯を表して造られた単一葡萄畑ワインの限定シリーズです。マールボロのテロワールを最もよく反映した、グレグの揺るぎない品質への情熱を現したワインです。マールボロのアワテレ・ヴァレーは冷涼な気候の盈虚を受け、砂利や砂岩土壌の台地を反映した魅力的なハーブのようなミネラル感の特徴を示すワインを造り出しています。格別な区画の葡萄から造られたこのエレガントで複雑なミディアムボディのワインは、アワテレ・ヴァレー特有の生き生きとしたピュアな風味を持ち、長い余韻の美味な後味へと続きます。

合う料理 新鮮なシーフード、サラダ、グリルしたハーブチキン、山羊のチーズなどと好相性

葡萄品種 100%ソーヴィニヨン・ブラン

畑 / 醸造方法

気候 2022年ヴィンテージは、地域の一部で洪水が発生し、雨の多い冬を経て、たっぷりと水分を含んだ状態でスタート。幸い大きな霜に見舞われることはなく、11月も少し雨が降ったものの、開花が長引かず、良好な着果と健全な収量が期待できる暖かさを過ごした。後半は涼しい天候と降雨があったため、病害虫の発生に注意しながら作業を行った。目標とする糖度に達成するまで時間がかかり、収穫時期は例年より遅く始まった。新設した醸造施設にて、ホワイトヘイヴンが誇る品質重視の取組と、細部へのこだわりを維持しながら、素晴らしい品質のワインを造る事ができた。

畑 アワテレ・ヴァレー/単一畑

醸造 涼しい夕方に機械で収穫し、最小限のスキンコンタクトで直ちに圧搾する。低温で沈殿後、ステンレスタンクで16℃~12℃で発酵し、小区画のピュアな特徴や品種の風味を引き出す。厳選した酵母と併せて、タンクで2ヶ月静置。ヒートとコールド・スタビライゼーションを行い、ろ過後、瓶詰めする。

受賞歴

ジェームス・サックリング 92ポイント！
サクラアワード2023 シルバー！

後続2023ヴィンテージ
サクラアワード2024 ゴールド！