



## 仕様

地域： 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%

## 説明

**テイスティングノート** ゴールドの輝きを放つ淡い麦わら色。柑橘類のグレープフルーツと熟したレモンの芳香が立ち上り、ほのかな白い花と素敵なミネラルを含む後味が続く。エレガントなストラクチャーを持ち、素晴らしく凝縮していて、熟した酸味が持続性を高めている。レモン、ピンクグレープフルーツ、パッションフルーツのような鮮やかな柑橘系の風味を感じる。1~3年のセラー熟成がお勧め。

**合う料理** 卵黄のコンフィ、フランス産キャビアオシェトラとクレソンソース添えなどと好相性

**葡萄品種** 100% ソーヴィニヨン・ブラン

**サステナブル認証** SWNZ認証

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** マールボロ "ゴールデンマイル"ラパウラ・ロード

**気候** 日照時間の長い冷涼な気候

**地質** 石を含む土壌。小さいシルト質土壌が多い、水はけが良い。

**収穫** 機械

**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ティールタンクで2週間発酵を行う。

**熟成** ステンレス桶で5ヵ月熟成/p>

**酸度** 7g/L

**PH** 7

**残糖度** 2.79g/L