



# KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH  
2014 SPECIAL CUVÉE  
SAUVIGNON BLANC

## スペシャルキュベの特徴

通常の弊社ソーヴィニオン・ブラン（以下SB）と同じ畑のブドウを使用していますが、醸造法により異なった魅力を表現したワインです。通常のSBと比較し、どちらかが優れているということではないので、リザーブでなく、スペシャルキュベと名付けました。ヨーロッパで行われる醸造方法に近いワイン造りをしました。

## ワイン造り

手摘みで収穫後、ワイナリーの選果台で熟れた健康な葡萄のみを厳選しています。軽く压榨したジュースのみを使い、発酵と熟成は全てフランスの古樽にて行いました。MLFが終わるまで亜硫酸は一切使用せず、シュール・リーの状態で定期的にバトナージュを行い、8カ月間樽熟成させました。

## テイスティングコメント

熟れた柑橘系の香りに、黄色い花、そして心地よいミネラル香の調和が、グラスの中に広がります。マールボロのSBの特徴でもある、パッションフルーツやトロピカルフルーツ、爽やかなハーブなどの香りは控えめです。凝縮感があり骨格がしっかりした味わい、そして滑らかで厚みのあるワインに仕上がりました。通常のキムラセラーズのSBと比べ更にドライなワインです。

畑の産地： マールボロ地区 ワイラウヴァレー

品種： ソーヴィニオン・ブラン（クローン316）

アルコール： 13%

酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2015年3月31日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com