



# KIMURA

CELLARS

## MARLBOROUGH 2014 SAUVIGNON BLANC

### 畑の特徴

---

オーガニック認証機関「Bio Gro」の規定に沿った有機ブドウを使っています。この地域は日中暖かく夜になると非常に涼しくなるのが特徴で、葡萄がゆっくりと成熟します。土壌ははんらん原から運ばれた石ころと砂利質の混じったシルトの割合が多いローム層で、とても水はけが良い土壌です。

### 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。葡萄の持ち味を抽出するためスキンコンタクトを行った後に圧搾機にかけました。発酵はステンレスタンクと少量の古樽にて行いました。複雑で厚みのある味に仕上げるため、数種類の酵母を使い分けています。

### テイastingコメント

---

芳醇なレモンやグレープフルーツの柑橘系にパッションフルーツ、洋ナシなどの魅惑的なフルーツの香り、それらにハーブやミネラル、白い花のようなニュアンスが調和した香りがグラスの中に溢れます。フレッシュな酸味と熟れた果実の風味がバランスよく調和した、エレガントでありながら力強さもある味わいです。

---

畑の産地： マールボロ地区 ワイラウヴァレー

品種： ソーヴィニヨン・ブラン (クローン316と317)

アルコール： 13.2%

酒質： ドライ

---

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com