



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH

2016 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。

ワイン造り

手摘みで収穫したブドウは軽く圧搾し、発酵と熟成はフランスの古樽にて行いました。シュール・リーの状態で定期的にバトナージュを行い、8カ月間熟成させました。主になるワインは酸化的なワイン造りを行いましたが、程よいフレッシュ感を与えるためにステンレスタンクで造ったワインを30%ほど最後にブレンドしています。

テイastingコメント

レモンなどの柑橘系の香りに、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爽やかなハーブの香りは控えめですが、骨格があり厚みを感じるワインです。典型的なマールボロのSBよりドライな味わいに仕上げています。

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：マス・セレクション)

アルコール： 13%

酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2017年3月25日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com