



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH

2018 SPECIAL CUVÉE SAUVIGNON BLANC

スペシャルキュベの特徴

通常弊社ソーヴィニヨン・ブラン（以下SB）とは、醸造法により異なった魅力を表現したワインです。通常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

収穫したブドウは軽く圧搾し、フランスの古樽に移してから発酵を行いました。シュール・リーとバトナージュを行い、8カ月樽熟成させました。複雑性のあるアロマ、そして味わいに厚みを与えるためにマロラクティック発酵を行っています。

テイastingコメント

レモンなどの柑橘系の香りに、黄色い花、そして心地よい火打ち石の香り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エレガントなワインです。通常弊社の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： ソーヴィニヨン・ブラン
(クローン：マス・セクション)

アルコール： 13%

酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2019年4月25日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com