

Nico Series

MARLBOROUGH

2024 SAUVIGNON BLANC

ブドウ栽培

自社畑のブドウ（HOME BLOCK VINEYARD）を使用しています。

NZ のオーガニック協会 Bio Gro の規定の 3 年間を経過し、オーガニックの認定を取得している畑です。

ワイン造り

ワイン醸造はナチュラル系と通常のカムラセラーズのワイン作りとの両方を取り入れています。つまり、バッチの半分は野生酵母で発酵し、他の半分は通常ソーヴィニヨン・ブランのバッチを使用しています。亜硫酸は通常行っているワイン作りの半分ほど使用しました。全てノンフィルターで通常よりドライに仕上げています。

テイastingコメント

洋ナシ、グレープフルーツ、レモン、白い花などの爽やかな香り。やさしいフルーツの風味、エレガントでありながらも骨格のしっかりした重厚感のある味わい。

通常のカムラセラーズのソーヴィニヨン・ブランのニュアンスもありながらナチュラル系の魅力も兼ね揃えたワインです。

畑の産地： マールボロ地区 Grovetown

その他詳細： クローン： マス・セレクション

土壌： シルトローム

標高： 10 メートル

アルコール： 13.0%

酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2024 年 8 月 25 日