



Woodward Canyon

ウッドワード キャンيون

Woodward Canyon

エステート ソーヴィニヨン ブラン

Estate Sauvignon Blanc 2015



AVA : <sup>ワラ ワラ ヴァレー</sup> Walla Walla Valley

葡萄品種 : <sup>ソーヴィニヨン ブラン</sup> 100 % Sauvignon Blanc

葡萄畑 : <sup>ウッドワード キャンيون エステート ヴィンヤード</sup> Woodward Canyon Estate Vineyard

サステイナブル農法で栽培してIOBC(the International <sup>ジ インターナショナル</sup> Organic Organization for Biological Control)とSalmon Safe of <sup>オーガニゼーション フォー ビオロジカル コントロール サーモン セーフ</sup> the Walla Walla Valleyの北西部にある自社畑。

ヴィンテージ: 2015年ヴィンテージは例年よりも早く成熟したが、最近のヴィンテージ同様22.7のブリックスで十分に <sup>フィジオロジカル ライブネス</sup> physiological ripeness (生理学的成熟) した。収穫量は2014年をかなり下回る1.8トン/エーカーであった。

醸造: <sup>ソーヴィニヨン ブラン</sup> 4種類の異なるクローンのSauvignon Blancを8月18日に手で収穫。選果して全房プレス。沈静させた果汁を冷却しステンレス・タンクで低温発酵。マロラクティック醗酵はしないで、複雑味とまろやかさを加えるためにニュートラルのフレンチ・オークで熟成。2016年5月25日に瓶詰めし、2016年秋にリリース。生産量: 108ケース

アルコール: 13.1%

ワインメーカーズ・コメント: <sup>ワラ ワラ ヴァレー</sup> Walla Walla Valleyの自社畑でSauvignon Blancをつくり始めて12回目のヴィンテージとなるこのワインは <sup>ソーヴィニヨン ブラン</sup> Sauvignon Blancの品種特性をピュアに持っているが、場所の明確なセンスもよく表している。

テイasting・ノート: 明るく輝く麦藁色。熟したメロンのタッチ、微かなマスカットのノートを持った香り。熟した桃、メロンとスパイスのいきいきとしたフレーバー。素晴らしい酸とバランスのとれた果実味。層を成したリッチなテクスチャー(質感)。こくのある余韻の長いフィニッシュ。よく冷やして <sup>ダンジュネス</sup> Dungenessクラブ・ケーキとお楽しみ下さい。

希望小売価格(消費税抜き): ¥ 4,900 (750ml)

ORCA  
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社

〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F

TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637

www.orca-international.com