

Sauvignon Blanc 2017

ソーヴィニヨン・ブラン

駆ける酸、溢れる柑橘
冷涼だった年の魅力をそのままに

ソーヴィニヨン・ブラン17



Technical data

- ◆品種構成 ソーヴィニヨン・ブラン100%
- ◆収穫日 2017年9月13, 14, 15日
- ◆畑 植ノ山畑(一文字短梢、樹齢8年)及び
生居畑(一文字短梢、樹齢7年)
- ◆アルコール度数 10.7%vol.
- ◆総酸度 10.65g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.27
- ◆樽比率 N/A
- ◆生産本数 2,816本
- ◆クロージャー コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日 2018.3.6
- ◆発売開始日 2018.6.14

Wine Story

やはりワインは農作物なんだと、実感するヴィンテージです。2017年は梅雨も余り感じない程、途中まで順調な生育でした。ところが8月頃から平年よりも涼しい夏に。弊社で一番早い収穫のソーヴィニヨンブランも粘りに粘って、限界まで完熟を待った上で収穫しました。幸い病果が少なく、例年以上の収量と亜硫酸少なめで出来たのは救いでしょうか。

例年以上に酸味があり、味わいはシャープです。柑橘類や硬質なミネラルのタッチを伴った清涼感のある余韻、そして2017年、特有の豊かな酸味が生む快活なキレをご堪能していただけることでしょう。

Technical Supplements

今年も畑毎に収穫し、別々のタンクで管理しました。植ノ山畑は既存の酵母、生居畑は新規の酵母です。特徴を感じながら、発酵終了後にブレンドし軽い滓と一緒に3か月タンクで熟成しました。MLFを起こさないよう低温で管理を続け、滓の状態を確認しながら慎重に滓引きを行いました。通常はここで瓶詰めですが、その後さらにタンクで2か月熟成し香味が落ち着くのを待ちました。やっとソーヴィニヨンブランらしさが出てきた所で瓶詰めし後は瓶熟に期待を込めました。2~3年置いたら大化けしそうな、ハードなワインです。



ウッディファーム & ワイナリー

(有限会社 蔵王ウッディファーム)

〒999-3212 山形県上山市原口829

Tel 023-674-2343 Fax 023-677-2021

蔵王山麓かみのやま

WOODY FARM & WINERY