

Sauvignon Blanc 2019

ソーヴィニヨン・ブラン

柑橘 & ハーブの爽快フレーバー
THE ソーヴィニヨン！！



Technical

- ◆品種構成 ソーヴィニヨン・ブラン100%
- ◆収穫日 2019年9月16～18日
- ◆畑 植ノ山畑（一文字短梢、樹齢10年）及び
生居畑（一文字短梢、樹齢9年）
- ◆アルコール度数 11.1%vol.
- ◆総酸度 9.37g/L（酒石酸換算）
- ◆pH 3.20
- ◆樽比率 N/A
- ◆生産本数 2,890本
- ◆クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆瓶詰日 2020年4月9日
- ◆発売開始日 2020年12月21日

Wine Story

久しぶりの梅雨らしい気候で安心した2019年。
8月からの好天にも恵まれ、とても良い状態でブドウも熟してきました。もっとも
と！と熟すのを期待し、今までより収穫時期を遅くしています。豊作にも恵まれ、
これまでのウッディファームのSBの中では、よりソーヴィニヨンブランを感じる味わ
いでしょう。柑橘の皮を中心にしたフレッシュさと、ハーブなどの新緑を思わせる
香りが爽快感を一層引き立てます。
また、より味に厚みを持たせるように、シュールリー期間を長めにとることで複雑
さや香りの持続性も期待できます。
生牡蠣や生海鞘との相性は抜群です。その他、山菜やアユなどフレッシュさと苦
味が伴う食材との組み合わせが良いでしょう。

Technical Supplements

出来るだけ引っぱり、これ以上ないタイミングで収穫を行いました。さらに区画を細分化し3つのキュベをそ
れぞれ条件を変えて醸造しました。スキンコンタクトを行うのがウッディ流でしたが、今回は全房プレス
のキュベを増やしています。それにより苦味が少なくなり、より滑らかな印象に感じると思います。酵母はSB
を初醸造した際に使用したQA23を使用し、味わいの焦点の正確さ、タイトで硬質な印象にまとまりました。
シュールリー期間を延長し、味わいに厚みと香りにより複雑さを付加しています。さて、今回の醸造では樽
発酵SBも行っています。同じ原料でも区画、醸造方法、で大きく魅力を変える。ウッディのSBはまだまだ進
化します。改めてこの品種の魅力が飲み手の皆様にも伝わる事でしょう。



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 山形県上市市原口829

蔵王山麓かみのやま
WOODY FARM & WINERY