

Cabernet Sauvignon & Franc 2018

カベルネ・ソーヴィニヨン & フラン

息の合ったW主演による
シームレスな味わい

CS&CF2018



Technical data

- ◆ 品種構成 カベルネ・ソーヴィニヨン50%
カベルネ・フラン 50%
- ◆ 収穫日 2018年10月18,25,26日
- ◆ 畑 マサル畑（一文字短梢、樹齢7～8年）及び
檜下畑（スマートマイヨルガー、樹齢8年）
- ◆ アルコール度数 10.5%vol.
- ◆ 総酸度 4.5g/L
- ◆ pH 3.90
- ◆ 樽比率 100%（古樽100%）約11～12ヵ月
- ◆ 生産本数 1,050本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2019年12月6日
- ◆ 発売開始日 2021年4月

Wine Story

赤ワイン品種の王者と呼ばれ、世界的に人気なカベルネが主役なら、カベルネフランは主役もこなせる名脇役でしょう。

18VTは7月の干ばつ～秋雨～台風21号とダイナミックな1年でした。10月の晴天で持ち直したボルドー系品種も例年よりは穏やかな印象でした。ここで濃い色、強固なタンニン、樽香のあるワインより、この年にしか出来ない実用性のあるワインへ仕立てる方がきっと美味しいと思い醸造しています。結果として、色合い以上に緻密な味わいのワインへ仕上がっています。ブルーベリーやプラムの香りに甘い樽香が付与され、苦みのないシームレスで優しい印象に感じます。今後熟成することで生まれる香りで、さらに深みが増すでしょう。

Technical Supplements

カベルネ・フラン(CF)とカベルネ・ソーヴィニヨン(CS)は名前からも想像できるように親縁種です。栽培や醸造をしてみると全く違うのですが、18VTにとっては2品種は同じような状態で収穫されました。それぞれ低温浸漬をして、CFは10%程全房を混ぜ醸造し、CSは完全な除梗のみのホールベリー発酵です。抽出を静かにを行い、ブルゴーニュ製の古樽で熟成させる。まるでピノノワールを扱うように、醸造～熟成を行いました。がっつりとしたタンニンはありませんが、緻密な味わいを他とブレンドしてしまうには惜しく、今回のブレンド比率になっています。常識や慣例を気にしないで、2品種の違った表情を楽しんでください。



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
TEL023-674-2343 Fax023-677-2020
e-mail:winery@woodyfarm.com

