

VIBRANT & REFRESHING

キャノンボール ソーヴィニオンブラン 2024



オーナーのヨアヴ ギラットと
ワインメーカーのオンディーン チャタン

畑

沖積土壌が私たちの畑の立地を結びつけていますーソーヴィニオン・ブランが生き生きと育ち、独自の風味特性を育む美しい場所です。私たちはこれらの地域から厳選した区画の果実をブレンドし、品種本来の個性をあらゆる面で捉えることを目指していますーこれは単一の畑ではほとんど見られない特徴です。私たちのブドウは、メンドシーノの谷からソノマの起伏に富んだ丘陵や川沿い、さらに霧に包まれたサンタクララ・ヴァレーまで、カリフォルニア沿岸地域の広がりを見守っています。クローン選択もまた、品種本来の純粋さとテロワールの表現に不可欠です：クローン1はクラシックな柑橘系の香りを、ロワール川流域由来のクローン530はテクスチャーとグースベリーの香りを加え、花の香りのムスケ（クローン27）は核果と白バラの香りを重ねます。

ワインメイキング

栽培地域の涼しい気候は、私たちが求める香りや風味の起源となる要素を保持するのに役立ちます。慎重な酵母選択は、これらの繊細な成分を解放し保護します。私たちは、自然な葉の樹冠で果実覆う栽培方法を好み、散乱光が熟成を遅らせ、ブドウの皮と果肉に存在するテルペン（花や柑橘の香り成分）と配糖体（発酵や熟成の途中で香りを放つ隠れた香氣成分）を保持するようにしています。発酵を通じて、これらは純粋なブドウからグラスへの表現へと変換されます。夜間の収穫、穏やかな早期プレス、酸化制御、表現豊かな酵母株群、そして長い低温ステンレス発酵が、品種特有の特性を最大限に引き出します。ブレンドの1つは、テクスチャーを増すためにシュール・リーで熟成され、他の成分はフレッシュさを保つために早期に澱引きされました。これらを組み合わせることで、ソーヴィニオン・ブランの香りや風味の全スペクトルを表現したバランスの取れたワインが誕生します。

香り

淡い麦わら色をしたこのワインは、目にも味覚にも爽やかで、果物と花の香りのブーケが、グラスの中に春を呼び起こすような味わいです。

テイastingノート

ピリッとして活き活きとした味わいで、甘酸っぱい柑橘類の香りが爆発的に広がりーユズ、ベルガモット、レモンキャビアーほのかな桃の花の様な香りが重なります。明るい果実の風味は、グリーンパイアの爽やかさ、レモングラスの酸味、そしてスレートのようなミネラル感のニュアンスと調和し、緊張感と骨格を加えてくれます。

産地：カリフォルニア

品種：ソーヴィニオン ブラン

アルコール：13.0%

酸：6.3g/l pH：3.42 残糖：0.33%

UPC：8-96499-00141-9

希望小売価格：¥3,300（税込 ¥3,630）



YouTubeは
こちらから



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