

# BLIND CORNER



## Blind Corner Orange 2018

ブラインド・コーナー ゴヴェルノ

- 畑:** マーガレット・リヴァー ウィリヤブラップ  
**土壌:** 砂利、花崗岩、砂 (ヤリンガップ地域由来)  
**ブドウ:** ソーヴィニヨン・ブラン100%、  
**認証:** オーガニック&ビオディナミ  
**Alc度数:** 12.5%  
**添加物:** 酸およびタンニン無添加 SO2 [60ppm以下]

**コメント:** まるでエキゾチックな市場から紛れ込んだようなソーヴィニヨン・ブラン。品種特有のテイストに加えて、ブラック・カレントやマンダリンの花の香りやモロッコ・スパイスの香りまで感じられます。

ブドウの一部は早めに手摘みで収穫された後、自然乾燥され、果皮とともに天然酵母による発酵。残りのブドウはバスケットプレスされ、フレンチオークの古樽、ステンレスタンクそしてコンクリート製のエッグタンクで天然酵母による発酵。これらのバッチはブレンドされ、7か月の熟成の間、頃合いを見ながら澱を攪拌。その後、ややくすんだオレンジ色がかったままボトリングされます。

一般的に想像するオーストラリア産のソーヴィニヨン・ブランとは異なる味わい。魚料理やサラダとベストマッチングなワインです。

オレンジワイン 辛口 750ml

参考小売価格 [税別] ¥3,600



- お問い合わせ -

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>

酒類事業本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424