



## Embers Sauvignon Blanc Semillon 2018 エンバース ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン

### Vintage ヴィンテージ

2018年はマーガレットリバーにとってこの上なく素晴らしいヴィンテージでした。平年の冬の雨量の後に新芽が出始め穏やかな春が始まりました。夏の始まりは適度でしたが徐々に暑くなり凝縮した香りと切れの良い酸味のブドウの収穫を迎える事が出来ました。

### Vineyards 畑

カリデールにある3つの畑とウォルクリフにあるセミヨンの畑から採れたブドウのワインをブレンドして醸造。

### Winemaking 醸造

豊かな果実味と程よい酸味のストラクチャーを表現するため、収穫量は低く抑えられています。二つの品種の特徴を余すことなく発揮させるため、特別に選ばれた酵母を用い低温発酵しています。ブドウ本来の味わいを活かす為オーク樽は使用せず、清澄から濾過を経て8月にボトリングされました。

### Tasting Notes テイスティング・ノート

キウイ、レモングラス、パッションフルーツそしてライム、それにレモンのかすかな香りなどの幾つかのフルーツの豊かな香りに溢れています。

ソーヴィニヨン・ブランのトロピカルなパッションフルーツの香りはセミヨンのシトラスの花の様な香りと見事に補完しあっています。涼しい夜間が、フレッシュでスッキリとしたキレの良い酸味を生み出しています。前菜やお好みのモダンフードと会う多様性をもった白ワインと言えます。

### Technical Specifications テクニカル情報

ブレンド	ソーヴィニヨン・ブラン70%、セミヨン30%
アルコール度数	13.2%
酸度	6.53g/L
pH	3.35



白 辛口 750ml  
参考小売価格 [税別] ¥2,300

— 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