



シー・ソー ナチュラルワイン サム

See Saw natural wine 'SAMM' (Sav Blanc Marsanne)

| | |
|--------|-------------------------|
| 商品コード | AUSS306 |
| JANコード | 9325380000916 |
| ワイナリー | シー・ソー・ワインズ |
| 生産国 | オーストラリア |
| 産地 | ニュー・サウス・ウェールズ州 / オレンジ |
| ヴィンテージ | 2021 |
| 色/味わい | オレンジ/辛口 |
| ぶどう品種 | マルサンヌ72%、ソーヴィニヨン・ブラン27% |
| 容量/入数 | 750ml/12 |
| キャップ | スクリューキャップ |
| アルコール | 11.00% |

畑

2021年3月15日午前6時30分に標高830mのスプリング ヴェイルにある有機認証のソーヴィニヨン・ブランとマルサンヌの区画から手摘みで収穫されました。手摘みされたブドウは0.5トンのビンに入れられて直接ワイナリーに運ばれます。

醸造方法

全房は開放型のステンレススチール製発酵槽に移され、ブドウが完全に損なわれていない状態で天然酵母による発酵が始まります。14日間、カーボニック・マセレーションを施し、優しくプレスして、ステンレス・スチール・タンクに投入。口当たりを良くするため4ヶ月間、2週間に1度、澱をかき混ぜます。その後瓶詰めの前にロックフィルターで濾過。総亜硫酸：85mg/L、遊離型亜硫酸：32mg/L

コメント

自然派由来のくすみがかった麦わら色を呈し、トロピカルフルーツにジンジャーとマーマレードを思わせるアロマ。テイストはジューシーなパイナップルやジンジャーなどのスパイスを感じる。わずかにタンニンを感じ、長めの心地よいフィニッシュを楽しむ。

ペアリング

カレーやジビエ、色が濃い魚など。

標準小売価格 ￥4,300 (税込 ￥4,730)