


# ブランク・キャンバス ホールダウェイ ヴィンヤード ソーヴィニョン・ブラン

**Blank Canvas Holdaway Vinyard Sauvignon Blanc**

| | |
|---|---|
| **商品コード** | NZBC202 |
| **JANコード** | 5060053963306 |
| **ワイナリー** | ブランク・キャンバス |
| **生産国** | ニュージーランド |
| **産地** | 南島 / マールボロ |
| **ヴィンテージ** | 2025 |
| **色/味わい** | 白/辛口 |
| **ぶどう品種** | ソーヴィニョン・ブラン100% |
| **容量/入数** | 750ml/6 |
| **キャップ** | スクリューキャップ |
| **アルコール** | 13.00% |

## 畑

ワイラウヴァレーの海岸沿いにあるディロンズポイント産のブドウを使用。このブドウ畑は、マールボロで何世代にもわたりブドウ栽培をおこなっているホールドアウェイファミリーの所有地であり、近年はアランとその息子リチャードが経営しています。有機成分を土壌に再び浸透させるために、自家製のコンポストを用いるなど、サステイナブル農法を実践しています。土壌は肥沃で深く、ソーヴィニョンブランが欲しているミネラル養分が豊富なので栽培に最適です。

## 醸造方法

私たちの哲学はシンプルです。それは、「ブドウ畑に語らせる」ということです。鮮やかな酸味と繊細な香りを保つため、涼しい夜間に機械で収穫したブドウを、フェノール成分の抽出を抑えるよう、丁寧に破砕・圧搾しました。果汁はそのままステンレス製タンクに移され、自然沈殿させた後、果実本来の風味を保つために低温で発酵させました。その後、口当たりを良くするために軽い澱とともに一定期間熟成させ、穏やかなろ過を経て瓶詰めしました。

## コメント

古典的なマールボロソーヴィニョンブランの表情をみせるこのワインは100％タンク発酵ですが、質感があり、河原の石や海風によるミネラルの複雑なニュアンスがあります。ブラックカラントやグァバ、パッションフルーツの香りと味わいがあり、エレガントなバランスとソルティなニュアンスをみせます。

## ペアリング

はっきりしたミネラル感のある塩味がシーフードと最高の相性。カキやホタテのたたきとは特によく合います。

## テクニカルデータ

pH 3.2

酸度 6.4g/L

残存糖分 2g/L

## 受賞・評価

?【2025】

94 points - Cameron Douglas MS

91 points - Rebecca Gibb MW

92 points - James Suckling

95 points - Robert Parker Wine Adovocate

**標準小売価格**　￥4,000（税込￥4,400）