Folium Vineyard
folium
Marlborough
New Zealand

2020
Late Harvest Marlborough
レイト・ハーヴェスト マールボロ

フォリウム ・ ヴィンヤードは 2010 年 6 月ニュージーランド南島の北東部、マールボロ地方にあるブランコット･ヴァレーで創業しました。フォリウム･ヴィンヤードではソーヴィニヨン ・ ブランとピノ ・ ノワールを手塩にかけて生育し、最高品質のワインを生産することを目標としています。ニュージーランドで通常行う灌漑を行わず、テロワールを表現する挑戦者といわれ、マールボロの土壌を繊細に表現したワインを造っています。ニュージーランドのクリーンな環境を維持する為、有機農業認定機関「Biogro（2014 年に認定取得）」の規定に則った農法を行っています。畑での徹底した収量制限、除葉を始めとする キャノピーマネージメントを行い、秋には完熟した果実を全て手摘みで収穫します。収穫したぶどうの個性を最大限に生かす為、醸造での人的関与を必要最小限に留めることでフォリウム ・ ヴィンヤードのテロワールを反映させたワインを生産しています。

ヴィンテージ・ノート
2019 年に続き、2020 年も乾燥した年でした。イリゲーション用の川の水も干上がり、
生産量が大きく低下した生産者が多い中、Folium では Dry Farming の為、影響は少なかった。
春先の雨の影響で、うどんこ病が発生し大幅な減産となりましたが、
収穫したブドウは素晴らしいクオリティーのものが出来ました。

畑・土壌
Southern Valley の標高 63m、なだらかな北向きの畑。
河川由来の小石や砂礫を多く含む、排水性の良い土壌、
粘土質と砂礫や小石を含む河川土壌が幾重にも重なり合った堆積土。

テイスティング･ノート
色調は黄金色をおびた黄色、アプリコットのジャムや熟した白桃のアロマ、
ユリのようなフローラルな香りも特徴的です。
味わいは、オレンジビールやジンジャーなど、ほのかに苦みをまとった
心地よい苦みが感じられます。



品種：	シャルドネ 60%、ソーヴィニヨン・ブラン 40%
熟成：	古樽にて 12 ヶ月
アルコール：	13.5%
総酸度：	6.8g/L
残糖：	53.0g/L
生産量：	580 本
参考小売価格：	￥6,000（税別）

WINE TO STYLE
WINE TO STYLE 株式会社　〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番董友ビル 2 階
TEL: 03-5413-8831 email: info@winetostyle.co.jp Web: www.winetostyle.co.jp