Folium Vineyard
folium
Marlborough
New Zealand

2022
Sauvignon Blanc Late Harvest Marlborough
ソーヴィニヨン・ブラン 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
2022 年は温暖な春先で、霜害などの心配がなく順調な生育が期待されましたが、開花期の 12 月以降は降雨の多い年となり、盛夏であるはずの 2 月に 200 ㎜以上の雨が降るブドウ生育をする上では難しい年となりました。この多雨の影響もあり、直近の 3 ヴィンテージに比べ、エレガントなワインとなりました。

畑・土壌
Southern Valley の標高 63m、なだらかな北向きの畑。
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
完熟したハネージュ・メロン、アプリコット、ほのかにスイカズラの甘さのある香り。
口に含むと、バランスのとれた鮮やかな甘さと、爽やかな酸味、
トロピカルフルーツ、煮詰めた柑橘系のフローラルなフレーヴァーが広がります。



品種：	ソーヴィニヨン・ブラン 100%（全て貴腐ぶどう、1996 年植樹）
熟成：	フレンチオークにて 11 ヶ月
アルコール：	13.5%
総酸度：	9.1g/L
残糖：	133g/L
生産量：	4,126 本
参考小売価格：	￥6,800（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