Girard
NAPA VALLEY

2022
Sauvignon Blanc Napa Valley
ソーヴィニョン・ブラン ナパ・ヴァレー

ジラードはこの 40 年以上に渡り、バランスを追求する事に専念してワインを造り続けてきました。これはワイン造りの全てのステップに於いて、ナパ・ヴァレーの伝統やブドウに対する敬意を払いながら適切な選択や決断をし、丁寧にワインを造り続けてきた事により実現されているのです。私達は、山間部とヴァレー・フロアー両方の長期契約栽培農家と共に働き、収穫時期の糖度と酸のレベルを見極めながら収穫時期を決定します。最新設備を有するワイナリーでは革新的なテクニックを利用し、完熟したブドウの個性を上手く表現できるよう、発酵や樽熟成を行います。ワイン造りの全ての段階を通じて妥協せずに品質を追及する姿勢が、数々の受賞歴を誇り、リッチでありながらバランスが取れ複雑味が溢れるワインスタイルを生んでいます。

ヴィンテージ・ノート

2022 年ヴィンテージは例年より乾燥した天候で始まり、5 月には雹、9 月には熱波、そして雨という天候に悩まされた年となりました。ブドウの収穫は 8 月上旬に始まり、畑によって熟度のバラつきがあり、収穫のタイミングが難しかったですが、収穫されたブドウは、綺麗な酸を残したまま、完熟する事が出来ました。望んだ収量とはなりませんでしたが、ブドウ本来のピュアな果実味に、フレッシュさ、華やかさ、力強さ、上品さが同時に感じられ、バランスの取れたワインとなりました。



畑

このソーヴィニョン・ブランには、厳選された畑のブドウが使用されています。一つはナパ・ヴァレー南東部にある畑、そして大部分はセントヘレナのカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ（料理学校）のちょうど向かいにある特別な自社畑のブドウから造られます。これらの畑は、ナパ・ヴァレー・ソーヴィニョン・ブランの典型である、生き生きとしたトロピカルフルーツのフレーバーを生み出すことに定評があります。

テイスティング・ノート

華やかでクリアな色調のワイン。グレープ・フルーツ、マイヤーレモン、熟したパイナップルのアロマが感じられます。ライトボディで、丸みのある口当たりに、溌溂とした酸があり、味わいは、白桃、メロン、レモンの皮、そして爽やかな余韻が口全体に広がります。

品種：	ソーヴィニョン・ブラン 98%、セミヨン 2%
熟成：	ステンレスタンクにて澱とともに 7 ヶ月間熟成
アルコール：	13.9%
総酸度：	6.3g/L
pH：	3.48
残糖：	1.35g/L
生産量：	4,000 ケース
参考小売価格：	￥3,500（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