Silverado VINEYARDS

2024 MILLER RANCH, YOUNTVILLE | NAPA VALLEY

SAUVIGNON BLANC

2024 シルヴァラード・ヴィンヤーズ
ソーヴィニヨン・ブラン
ミラー・ランチヨントヴィルナパ・ヴァレー



ミラー・ランチ・ヴィンヤード 100% - ヨントヴィル南部に位置するミラー・ランチ・ヴィンヤードは、ナパ・リバーとホッパー・クリークに挟まれたところにあります。ここはもともと、サラとデイヴィッド・ダンラップの結婚のお祝いとしてサラの父親から送られた土地で、ブドウが最初に植樹されたのは 1870 年代のことでした。ミラー一家はこの土地を 1976 年に購入し、シルヴァラードのために修復したのです。

土壌＆気候
シルト質で温度が低く深さもあるヨロ・ロームとクリア・レイクの水はけのよい土壌は、まさにアロマティック系白ブドウ品種にピッタリです。南向きの畑は、サン・パブロ湾からの海風と霧の影響のおかげで、ワインに緑色の柑橘類やメロンの香りとしっかりとしたミネラル感を与えてくれます。

ヴィンテージ•ノート
2024ヴィンテージの生育期は、ナパ・バレーにとってまさに理想的な年となりました。春から夏にかけては典型的な温暖な天候が続きましたが、ところどころで顕著な気温の急上昇も見られました。しかし、育成期序盤に降った豊富な雨のおかげで、ブドウの木は長く暑い夏に備えることができました。このヴィンテージは、豊かで濃厚な風味とバランスの取れた酸味があります。

テイスティング•ノート
グレープフルーツ、ライム、ストーンフルーツの香りが豊かな、爽快な白ワインです。口に含むと、レモンの皮やメロンのニュアンスを伴う豊かなトロピカルな風味が広がり、キレのある酸味とミネラル感が余韻を引き立てています。テクスチャーのある口当たりはミディアムボディで、シャキっとしてフレッシュなフィニッシュがあります。

品種： ソーヴィニヨン・ブラン 96%、セミヨン 4%
AVA： ヨントヴィル
畑： ミラー・ランチ・ヴィンヤード 100%
収穫： 収穫時の Brix 24.0
熟成： ステンレスタンク93%、仏樽7%で4ヶ月
Alc.： 14,2% pH：3.50 TA：6.81g/L
残糖： 3.0g/L

参考小売価格： ￥4,000（税別）

WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03 -5413 -8831 || fax: 03 -5413 -8833 || info@winetostyle.co.jp