

Folium Vineyard

folium

Marlborough
New Zealand

2021

Pinot Noir Rose Marlborough
ピノ・ノワール ロゼ 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, 2020, 2021 と 3 年連続で凝縮感のある力強いワインが生産できました。遅霜や開花期の天候不順、早魃などの理由で収量は産地平均で 25% 減と、大きな減産となったが、品質は非常に高いヴィンテージとなりました。

畑・土壌

Southern Valley の標高 63m、なだらかな北向きの畑。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asting・ノート

色調は透明感のあるサーモンピンク色、ストロベリー、バラ、柑橘の香り、瑞々しい果実味と、ラズベリー、クランベリーのような甘やかな味わい、骨格のある酸味がワインにエレガントさを与えています。

品種：	ピノ・ノワール 100% (2003 年植樹)
熟成：	ステンレスタンクにて 5 ヶ月
アルコール：	13.5%
総酸度：	5.7g/L
残糖：	0.77g/L
生産量：	952 本
参考小売価格：	¥4,200 (税別)

※2021 年ヴィンテージは、ボルドー型の瓶となります。



WINE to STYLE

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