



2022 Spottswoode Sauvignon Blanc

スパッツウッド ソーヴィニヨン・ブラン



スパッツウッドのクラシックなスタイルのソーヴィニヨン・ブランは、1984年から生産を開始しました。ワインライターのカレン・マクニールは、「スーパー・ソーヴィニヨンズ」と言う言葉でこのワインを表現し、この高貴品種であるソーヴィニヨン・ブランの中でも世界最高クラスの希少なワインと解説しています。

スパッツウッドの自社畠の他に、家族経営の銘醸畠のブドウを使用し、発酵はフレンチオーク樽、ステンレス製小樽、アンフォラ、セラミックとコンクリートの発酵槽を使用して行われます。このワインは今すぐに飲んでも楽しめますが、熟成にも耐えるエネルギーと莊厳さを持ち合わせています。フレッシュで、素晴らしいアロマとふくよかさ、複雑味がうまく溶け込んでいます。著名なワイン評論家は、「スパッツウッドはソーヴィニヨン・ブランを芸術に変えた」と書き、「世界最高のソーヴィニヨン・ブラン」のひとつ、「国産ソーヴィニヨン・ブランの貴族」と呼びました。

ワインメーカー・ノート：

柑橘類、白桃、ジューシーな洋梨のアロマを持ち、きれいでピュアなこの美しいソーヴィニヨン・ブランは、複雑味があり、幾層にも重なるアロマが特徴です。リンゴのクラフティと花のアロマが魅力的です。リッチで舌触りも良く、粘性も有り酸味とのバランスも完璧です。

Rooted in the Land, Protecting our Planet



参考小売価格 ¥9,500(税別)

ブドウ産地

スパッツウッド自社畠、セント・ヘレナ
アテラス・ヴィンヤード、アトラス・ピーク
バーソロミュー、ソノマ・ヴァレー
ハイツ・ブラザーズ、カリストガ
ファリナ、ソノマ・マウンテン
ハイド・ヴィンヤーズ、カーネロス
マーレー、ソノマ・マウンテン
ペルカン、ナイツ・ヴァレー
ステージコーチ、アトラス・ピーク
トファネリ、カリストガ

アペレーション

ナパ・ヴァレー 52%
ソノマ・カウンティ 48%

ブレンド

ソーヴィニヨン・ブラン 98%
セミヨン 2%

発酵

ステンレス製小樽
フレンチオーク小樽
アンフォラ
セラミック製発酵槽 1台
コンクリート製発酵槽 2台

クローン

クローン 1 & 6、ロセド 3、
ソーヴィニヨン・ムスケ、
トファネリ・セミヨン

リリース日

2023年6月1日



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