DEEN DE BORTOLI
VAT SERIES

DE BORTOLI（デ・ボルトリ）

ワイナリー紹介
[オーナー ： デ・ボルトリ ファミリー]
[ワインメーカー ： スティーヴ・ウェバー]
デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間6,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

2024 Deen Sauvignon Blanc
（ディーン ソーヴィニヨン・ブラン）

産地	:ヴィクトリア州 キングヴァレー＆ヤラヴァレー、 ニューサウスウェールズ州 リヴェリナ
味わいタイプ	:辛 口
ブドウ品種	:ソーヴィニヨン・ブラン
アルコール度数	:12.5%
参考小売価格	:¥2,100（税別）

ワインの特徴
2024年ヴィンテージは、乾燥した冬の後、晩春から初夏にかけての雨がブドウの生育を促し、白ブドウ品種全般の収量は平均的でした。1月21日に収穫を開始することができました。収穫量が少ないにもかかわらず、果実は非常に早く、きれいに熟しました。
果実のほとんどは、1979 年と 1989 年に植えられたリヴェリナの厳選された成熟したブドウ畑から収穫されたもので、毎年一貫して芳香と風味豊かなソーヴィニヨン ブランが生産されています。残りの果実は、プレミアム ソーヴィニヨン ブランの栽培に理想的な気候であるキング バレーにある冷涼な気候のデ ボルトリのブドウ畑で収穫されたものです。
収穫されたぶどうは通常よりやや高めの温度で果皮と共に発酵。この醸造方法により、品種の個性を損ねることなくテクスチャーやソフトな感触を与えています。発酵後は4ヶ月間シュールリーを行った後にブレンド。また、全体の14%は15年使用したフレンチオークで発酵を行い、ワインに複雑さを与えています。

味わいの特徴
キウイフルーツ、グリーンメロンの香りが印象的。新鮮なパッションフルーツの風味が広がる溌剌とした爽やかな味わい。滑らかでソフトな酸が僅かな塩味と共に余韻に残ります。
軽くてジューシーな飲みやすいソーヴィニヨン・ブランです。味わいはニュージーランドではなく、フランスのロワールに近いスタイルです。

Farmstone
ファームストン株式会社　〒143-0015　東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468