

# BIG SKY

TE MUNA ROAD MARTINBOROUGH



415, Te Muna Road, Martinborough New Zealand. Phone +64-6-306-8442

ビッグスカイワインズは2005年に始めました。我々はテ・ムナ ヴァレーに惹かれました。とても特別な場所と考えたからです。ここはマーティンボロのファンガルア川の沖積段丘の上にあり、砂利層は深く、雨量が少なく日中は暖かく、夜は涼しいためピノノアールの栽培に理想的だからです。ここは世界でも最良のピノノアールの産地の一つで、その個性は我々のワインに表現されています。

ビッグスカイと名付けられたのは、この地では雲一つない夏の日が永遠に続くような気がしたからです。夜になると黒というより銀色になり星が触れそうなほど近くに感じるからです。

テロワールが私たちのワインの中心であるため、私たちは環境にも気を配っています。この環境を長持ちさせたいのです。また、私たちはここで生活しているのですから、なぜそれを台無しにしようとおもうでしょうか？ 環境に配慮した持続可能な行うことは、まさに当然なことで、**我々はオーガニック認証を受けています。**



## BIG SKY SAUVIGNON BLANC 2023

ビッグスカイ ソーヴィニヨンブラン 2023

### ワインメーカーのティスティングノート

腕より太いゴツゴツした幹の古木で地面深くに根を下ろしている。剪定は厳しく行うので収穫量は少なめ。スキンコンタクトや攪拌はよく考慮して行っています。その結果としてレモングラスやライムの皮、甘い果実核果フルーツの香りに火打ち石のミネラル感と生き生きした酸味のある豊かな味わいのソーヴィニヨンブランができました。

色合いは淡いわら色で、レモングラス、ライムの花、パイナップルやトロピカルフルーツの香りがします。味わいはライムの皮の味がするシャーベット、パッションフルーツとリンゴの味わい。火打ち石のようなミネラル感に生き生きした酸があり味わいは長くフィニッシュへと続きます。

フードマッチ：前菜、ハーブのかおりが高いサラダ、新鮮なシーフード。

### 栽培

品種：100%ソーヴィニヨンブラン

地域：マーティンボロ テムナ(樹齢30年の古木)

収穫日：2023年4月8日～12日

### 醸造

圧搾：全房のまま軽く圧搾して24時間スキンコンタクトの後に圧搾

発酵：冷温管理下で4週間をかえて発酵

熟成：濁につけたまま7か月。その間、定期的に攪拌し軽く清澄して減菌濾過。

