

## Plantagenet プランタジェネット

ワイナリー紹介

[オーナー：ライオネル サムソン&サン]

[チーフワインメーカー：ルーク・エカーズリー]

プランタジェネットの名前は、同名の地域名から名付けられましたが、もともとは、12世紀の英国中央部のプランタジェネット地方の名主の名前に由来しています。プランタジェネットは、西オーストラリアの最南端マウントバーカーにあり、この地方の冷涼気候は、ゆっくりとしたブドウ果の成熟により、果実の組成と香りを一層引き立てることからも、高級ワインの生産地として有名です。1968年に最初の作付けが行われ、1974年ワイナリーを創立、1975年産のワイン誕生以来、プランタジェネットは、エレガントで繊細なワインを市場に送り続け、その間数多くの受賞に輝いています。



### 2023 Three Lions Sauvignon Blanc (スリーライオンズ ソーヴィニヨンブラン)

|         |   |                   |
|---------|---|-------------------|
| 産地      | : | 西オーストラリア州 グレートサザン |
| 味わいタイプ  | : | 辛口                |
| ブドウ品種   | : | ソーヴィニヨンブラン 100%   |
| アルコール度数 | : | 12.5%             |
| 参考小売価格  | : | ¥3,200 (税別)       |

#### ワインの特徴

西オーストラリア州グレートサザン地区は、ソーヴィニヨン・ブランで定評があり、ぶどうのアロマティックな個性を完璧に引き出す為の理想的な冷涼気候です。新鮮な果実の風味を引き出す為に、低温で手早く優しく造られています。また、トロピカルな風味や澁刺としたフィニッシュのバランスを損なわない様丁寧に造られています。

2023 ソーヴィニヨン ブランは、ブドウの果実の特徴を最大限に保つために、夜の最も涼しい時間帯に機械で収穫しました。優しくプレスした後、フリーランジュース部分とプレスジュース部分を別々に処理し、清澄と澱引きを行います。果実の強さを維持するために12~15℃にて発酵。発酵後はワインに定期的に澱を加えて攪拌し、複雑さと口当たりを加えました。ワインは軽く清澄され、安定化され、濾過されてから瓶詰めされます。

#### 味わい

淡い麦藁色。力強くフレッシュなパッションフルーツ、グーズベリーノートに、根底にあるハーブ、レモングラスのニュアンス。魅惑的な辛口スタイルで造られたこのワインは、口の中で踊るような強烈なトロピカルフレーバーを醸し出しています。優れた果実味とさわやかな酸味がバランスよく調和しており、クリーンで長い余韻をもたらします。