

ブランド名（和） シャノン
ブランド名（英） Shannon
商品名（和） シャノン エルギン ソーヴィニヨン・ブラン
商品名（英） Shannon Elgin Sauvignon Blanc
格付 W.O. エルギン

限定



生産国	南アフリカ	商品コード	619665
生産地域	エルギン	JANコード	6009800875270
生産者名	シャノン・ヴィンヤーズ&ワイン	アルコール度数	13 % vol
生産者名（英）	Shannon Vineyards & Wine	適温	8 ~ 12
生産年	2022年	栓の仕様	スクリューキャップ
色	白	樽熟成	樽熟成（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,807円
容量	750ml		
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン100 %		

パッションフルーツやレモンなどの柑橘の香りが主体で、アスパラガスや唐辛子のようなパーバルなニュアンスもほのかに感じられる。ソーヴィニヨン・ブランらしいキリッとした酸味があるミディアムボディの辛口。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて
緑色がかった淡いレモンイエロー

▶栽培方法について
シリカが散らばったテーブルマウンテン由来の砂質土壌。畑は冷涼なエルギン地区の標高260m～300mに位置する。数種類のクローンを用いる。2月下旬～3月上旬に手摘みで収穫。収量はヘクタールあたり6-8トン（40.5～54hl/ha）。

▶製法について
3度まで温度を下げ、除梗と選果を行い破砕。初期段階の果汁やマストの移動は重力を用いる。その後、8度で3-6日間浸漬を行う。天然酵母にてゆっくりと発酵させる。選びぬかれたパーセルのものは8度にてスキンコンタクトを行う。優しくプレスし、2度で72時間落ち着かせ、ステンレスタンクにて12度で発酵。ブレンドの内10%は天然酵母にて発酵させ、3ヶ月間古いフレンチオークでバトナージュを行ったものを用いている。

▶香りにについて
パッションフルーツやレモンなどの柑橘の香りが主体で、アスパラガスや唐辛子のようなパーバルなニュアンスもある。スッキリとしており清しさのある若々しい香り。

サイズ

▶味わいについて
ソーヴィニヨン・ブランらしいキリッとした酸味があるミディアムボディの辛口。香り同様のフレーバーをしっかりと感じ取れ、10%だけブレンドした澁由来の味わいが、ほんのりと厚みを演出している。

入り数	6本
ケース重量(kg)	7.4
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 25.5 × 17
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 8 × 8

受賞歴

このワインに合う料理は？

フレッシュタイプのチーズ、ソーセージ、サラミ