

～ サージュ Sage V.V. 2017 ～

テクニカルシート



葡萄の賢者

ベリーエーの古木はたいへん珍しく、南アルプスでも樹齢56年に達するのは、このサージュのみです。

古木ほど美味しく、高価となるワイン。年月を重ねるほど味わいは深く、葡萄の力強さが増していきます。

呼 称	Sage V.V. 2017	生産 506 本
Alcohol	11.0 度	
タイプ	750ml / 赤・辛口	
収 穫	南アルプス市「若草畑」2017年9月30日 南アルプス市「深澤畑」2017年9月12日 手摘み収穫・7kg箱運搬	
テロワール	○「若草畑」75%レキ砂シルト泥=1:2:4:3 標高310m、樹齢56年の古木V.V.; Vieille Vignes (ヴィエイユ・ヴィーニュ)。約1.5反2本の古木から504kgのみの収穫(若い木の約1/3の収穫量です) ○「深澤畑」25%レキ砂シルト泥=2:2:4:2 標高330m、石の多い元河川敷の土地。有機肥料のみで栽培。V.V.を目指した畑。	
品 種	マスカットベリーエー100% 全手摘み	
酵 母 醸 造 法 樽 熟 成	酵母：自然酵母 ※全房入れ足踏み破碎(衛生ジャケット着用)で、目線より低い開放ステンレスタンクで発酵。13か月間樽熟成。 <i>Canton 3YR 225L</i> <i>Remond Export barrel Allier 233L</i> 無補糖・無濾過・無清澄 暗冷所又は、冷蔵保管	
古木とは	古木は葡萄のSage「賢者」のごとくたいへん力強いワインを生み出します。ある年は荒々しく、またある年には可憐さを映し出します。古木は変幻自在にその味覚を変え、飲み手の心を揺さぶります。	