



ピクルドフィッシュ ソーヴィニヨン・ブラン

南アフリカ ウェスタンケープ

バーコード：6009609284174
750ml 13.5% ケース 12 本入
希望小売価格：1,500 円（税別）

Vineyard

ASARA エステート内の畑で栽培。標高 226m の斜面で栽培。
花崗岩の土壌はシトラス系の味わいと、フレッシュなミネラル感を生みます。

Winemaking

早朝 4 時から 8 時の涼しい早朝に収穫されたぶどうは、急いでセラーに運ばれます。
軽くプレスして得られるジュースは低温で 3 日間置かれ、タンクで 2-3 週間発酵、
すぐに澱引きしてフレッシュ感と果実味をしっかりと閉じ込めています。

PICKLED
FISH

ピクルドフィッシュ カベルネ・ソーヴィニヨン

南アフリカ ウェスタンケープ

バーコード：6009609284136
750ml 13.5% ケース 12 本入
希望小売価格：1,500 円（税別）

Vineyard

ASARA エステート内の畑で栽培。土壌は花こう岩が風化した土（真砂土）、
日当たりの良い斜面が、ぶどうの完熟させ、柔らかいタンニンを生みます。

Winemaking

マロラクティック発酵のあとは木樽で 12 ヶ月間熟成



ピクルドフィッシュ ピノタージュ

南アフリカ ウェスタンケープ

バーコード：6009609284112
750ml 13.5% ケース 12 本入
希望小売価格：1,500 円（税別）

Vineyard

ロバートソンとパールにある自社畑と ASARA エステートの畑で栽培された葡萄
をブレンド。堆積岩メインの西向きの冷涼な土壌で時間をかけて熟されます。

Winemaking

早朝に収穫後、良質な葡萄のみ除梗し、発酵まで冷却させます。
トーストしたフレンチオークで発酵する事により、熟したプラムやコーヒー、
キャラメルのようなニュアンスを生みだし、新樽で 6 ヶ月間熟成。



【正規輸入代理店】 株式会社 コートーコーポレーション

兵庫県西宮市青木町3-12 TEL. 0798-71-0030 FAX. 0798-71-0033