

Selection Massale

## Selection Massale

セレクション・マサル

セレクション・マサルはニュージーランドでオーガニックとナチュラルワイン販売の先駆者であるワイン・ダイヤモンドの共同経営者、ダン・ジレットにより2022年に設立されました。2018年にクロ・アンリ・エステートのソーヴィニヨン・ブランを使用してワイン造りを始め、それ以降数々のブランドを立ち上げています。セレクション・マサルはニュージーランド全土から傑出した畑を厳選し、実際にセレクション・マサルで植樹されたブドウを使用し、その土地固有の個性を反映したワインを生み出しています。パイオグロのオーガニック認証とサステイナブル・ワイングローイング・ニュージーランド SWNZ 認証を受けています。



### Marlborough Sauvignon Blanc

マールボロ・ソーヴィニヨン・ブラン



2023	750ml	2,500 円	白
------	-------	---------	---

地方：マールボロ  
原産地呼称：マールボロ GI  
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%  
醸造：有機培養酵母にてステンレスタンクで低温発酵、9ヶ月澱と共に熟成させ、瓶詰め前に澱引き・ろ過。

凝縮したフレーヴァーと素晴らしい酸を備えた、快活でフレッシュなソーヴィニヨン・ブランです。

### Marlborough Pinot Gris

マールボロ・ピノ・グリ



2024	750ml	2,800 円	白
------	-------	---------	---

地方：マールボロ  
原産地呼称：マールボロ GI  
品種：ピノ・グリ 100%  
醸造：有機培養酵母にてステンレスタンクで低温発酵、9ヶ月澱と共に熟成させ、瓶詰め前にろ過。

ボリュームのある果実味、豊かなアロマ、テクスチャーを備え、甘美ながらもドライなワインです。

### Marlborough Orange

マールボロ・オレンジ



2024	750ml	2,800 円	オレンジ
------	-------	---------	------

地方：マールボロ  
原産地呼称：マールボロ GI  
品種：ピノ・グリ 100%  
醸造：収量の一部を約6週間スキンコンタクト、ステンレスタンクとフレンチオークで15ヶ月熟成後ブレンド、清澄・ろ過を行わず瓶詰め。

軽くきめ細やかなタンニンと共に白桃、グリルしたアプリコット、レモンカードの風味が口いっぱいに広がり、ドライでスパイシーなフィニッシュへと続きます。そのままでも美味しいですが、スパイシーな料理との相性は抜群です。

### Marlborough Chardonnay

マールボロ・シャルドネ



2023	750ml	3,800 円	白
------	-------	---------	---

地方：マールボロ  
原産地呼称：マールボロ GI  
品種：シャルドネ 100%  
醸造：手摘み収穫、天然酵母にてフランスオークの小樽と大樽(5%新樽)で発酵・MLF、9ヶ月樽熟成、清澄・ろ過を行わず瓶詰め。

濃密なフレーヴァーとストラクチャー、美しい樽のニュアンスを備えたリッチなワインです。

### Central Otago Pinot Noir

セントラル・オタゴ・ピノ・ノワール



2023	750ml	4,500 円	赤
------	-------	---------	---

地方：セントラル・オタゴ  
原産地呼称：セントラル・オタゴ GI  
品種：ピノ・ノワール 100%  
醸造：手摘み収穫、75%全房発酵、天然酵母にて4週間発酵、フレンチオークで9ヶ月樽熟成、清澄・ろ過を行わず瓶詰め。

豊かな果実の凝縮したフレーヴァー、テクスチャー、芳醇さを備えた風味豊かなピノ・ノワールです。