

ワイン概要	ワイン名	サントリージャパンプレミアム 津軽産ソーヴィニヨン・ブラン 2017	マンズワイン ソラリス 信州ソーヴィニヨンブラン 2017	リュードヴァン ソーヴィニヨン・ブラン 2017	シャトー・メルシャン 梔子ソーヴィニヨンブラン2017(通常製品とは別ロット)	勝沼ソーヴィニヨンブラン 2017
	小売価格	オープン(参考 3,300円 税抜)	4,860円	4,800円	オープン (参考 3,800円 税抜)	2,700円
	アルコール度数(%)	12.5%	12.80%	12%	13%	12.50%
	pH/ TA	pH 3.09 / TA 7.8g/L	3.07/7.80(H2T)	?	pH 3.11 / 7.3 g/L as tartaric acid	3.0 / 6.92
	総亜硫酸量/遊離亜硫酸量 (ppm)		109/42(醸造時)	たぶん??、F-SO2:ほぼ無し。T-SO2:60以下。	30ppm / 71ppm	92.8 / 30.4
栽培地/ 栽培管理	ブドウ栽培地	青森県弘前市	長野県小諸市	長野県東御市祢津	梔子ヴィンヤード(長野県上田市),標高約650m	勝沼町菱山地区
	平均気温/夏の最高気温と最低気温	年間平均気温 約11℃ / 4-10月平均気温 約17℃ / 8月の最高平均気温 約30度、最低平均気温 約20℃	10.5℃、32.7℃(7月)/19.6℃(7月)19.7℃(8月) 2017	平均気温:9.1℃、夏の最高気温:31.1℃、夏の最低気温:13.5℃	最高気温33.2℃ 最低気温16.0℃ 平均気温 7月 23.5℃、8月 23.0℃、9月 18.4℃	2017 max36.5℃ min 18.7℃ /平均気温7月 26.7℃ 8月 26.4℃ 9月21.5℃
	年間降水量(mm)/生育期の降水量(4~10月/mm)	年間 1000~1600mm / 4-10月 約750mm(450~1000mm)	712mm/647mm	2017年、年間降水量:1041.5mm、降水量:922.5mm	年間降水量891.4mm 生育期間降水量796.8mm	年間 956mm 生育期間 823.5mm
	年間日照時間	4-10月 約1250時間	2183h/1220h(4-10月)	2183.3h	2141h(2017)	年間2261h / 4~10月1190h
	土壌	火山の噴火で火山灰が大地に降り積もり、これに有機物が分解した腐植が発達した黒ボク土	粘土質	粘土	強粘土質	礫交じりの粘土
	畑の面積	75a	2468㎡	11,528m2	総面積2.2ha 実際植栽面積1.85ha	10a
	斜度/向き	北向き/東向き斜面	南向き緩斜面	8%、南向き	区画① 南北列(やや北向き) 区画② 東西列(丘陵地)	西向き 標高480m
	反当たり収量(t)	0.8~1.0t/10a 年により変動	0.688t/10a	0.3t/反	0.5~0.6t/10a	0.6
	植樹年	古いものは1990年頃、2011年以降で一部植替え	2006年	12年:40%、11年:10%、9年:20%、7年:15%、5年:15%	区画① 11年目(2008~) 区画②16年目(2003~)	20年
	仕立て方 /10a当たりの植樹数	垣根 /10a当たりの植樹数 約3,000本	マンズレインカット 366本/10a	コルドン、380本/10a	シングルギュイヨ 400本/10a	垣根 240本/10a
	畑の形態	生産者2名との契約栽培、農協を通じて購入	自社栽培	自社栽培	自社管理(・ラ・ヴィーニユ管理)	自社
	醸造	生産量: klか生産本数で	340ケース	1348本(750mL)	2000本	5000-8000本前後(合計)
収穫日		10月6-21日	9月21日	9月中下旬	9月13日	9月7日
収穫時の糖度、酸度、pH		糖度 21.3 酸度 8.1g/L pH 3.46	22.07g/100mL、 8.55g/L(H2T)、pH3.18	23度、7.5mg/l、pH3.75	糖度:22.3%、酸度:8.2 g/L(酒石酸換算)、pH:3.32	BRIX22.5° 6.84g/L pH3.13
収穫タイミングどう決めますか		糖度と酸度のバランス+ぶどう食味評価	分析値、ブドウの色、食べたときの香り、バランス、天気など。	糖度、食味。	食味(糖酸バランス、口中のフレーバー)により、決定する。	ブドウの風味とサンプリングデータから
選果、除梗破碎について		圃場で選果実施。除梗を実施する場合も、しない場合もあり。	収穫時選果、除梗後破碎。	病気に強く、収穫時に少々腐敗果を取り除く。除梗破碎。	除梗・破碎実施(病果は畑で落とす)	畑にて選果 除梗破碎あり
コールドマセレーションの有無		なし	無し。	5~15℃、あまり神経質に考えていない。数時間。	実施しない	なし
発酵温度(ピーク)/発酵と醸し期間		醗酵温度 15~20℃	24.0℃/収穫後12日で醗酵終了。	25℃	19℃以下で温度管理、発酵期間は10日間程度	18℃ 12日
発酵/熟成の容器	ステンレスタンク醗酵100%、4ヶ月熟成	ステンレスタンクのみ使用。	ステンレス	ステンレスタンク育成主体	タンク発酵	