

# Main Divide

メイン・ディヴァイド

MAIN DIVIDE  
by the Donaldson Family



ニュージーランド/ノース・カンタベリー、  
ワイパラ・ヴァレー  
設立: 2007年  
オーナー: ドナルドソン・ファミリー  
醸造担当: ペガサス・ベイ・チーム  
生産量: 12,000 ダース



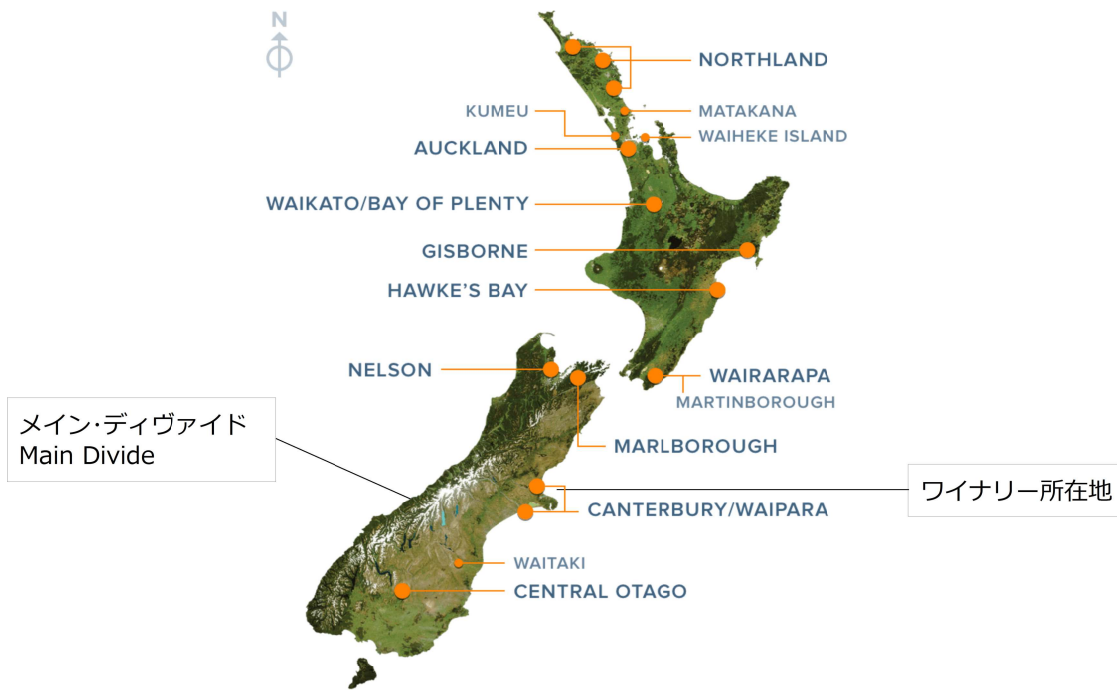
Waipara Valley, North Canterbury, NZ  
Est.: 2007  
Owner: The Donaldson Family  
Wine Maker: Pegasus Bay team  
Production: 12,000 dozens  
<http://www.maindivide.com>

「メイン・ディヴァイド」は、ニュージーランドを代表するプレミアムワイナリー、ペガサス・ベイが興したセカンド・ブランドです。

ドナルドソン・ファミリーが南島ワイパラ・ヴァレー各地の栽培農家のブドウと自社ブドウから、それぞれ産地と品種特性をバランスよく表現するコンセプトで、ペガサス・ベイで造られます。

ワイパラ・ヴァレーの冷涼気候を生かした、フレッシュ＆フルーティーなスタイルで、純粋な果実の風味と爽やかな酸味のバランスがとれた味わいが特徴です。

メイン・ディヴァイドの名前は、ニュージーランド南島の中心を南北に横断する南アルプス山脈に由来します。



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
12567	Riesling リースリング	2020	白	¥3,200
12688	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン	2023	白	¥3,300
12137	Pinot Gris ピノ・グリ	2020	白	¥3,200
12250	Gewurztraminer ゲウルツトラミネール	2020	白	¥3,200
12136	Chardonnay シャルドネ	2021	白	¥3,200
12650	Pinot Noir ピノ・ノワール	2021	赤	¥4,300
12787	Merlot Cabernet メルロ・カベルネ	2021	赤	¥3,400

Recommended Retail Prices do not include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.

希望小売価格は税別表示、容量はすべて 750ml。

(2024年3月)

ヴァレッジ・セラーズ株式会社  
〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5

Village Cellars  
www.village-cellars.co.jp

E-mail: wine@village-cellars.co.jp  
TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681



### リースリング

Riesling

完熟リンゴ、ネクタリン、ライムの芳醇な果実とジャスミンのフローラルなアロマ。凝縮した重量感のある果実味に快活な酸味が縁取り、快活なフィニッシュが伴う。遅摘みのブドウを低温発酵させ、純粋なアロマと鮮やかな果実味を引き出している。残糖度：21g/L 前後



### ソーヴィニヨン・ブラン

Sauvignon Blanc

白桃、パッションフルーツ、グズベリーの果実味にほのかな柑橘の花のアロマが縁取り、リッチな口当たりが広がる。自然酵母のオリと接触させて熟成することで、厚みのあるテクスチャーと複雑味を引き出している。



### ピノ・グリ

Pinot Gris

完熟したストーンフルーツとハチミツのアロマで柔らかく芳醇な口当たり。残糖の甘みが感じられるが、爽やかな酸とミネラル感によりバランスが保たれている。一部収穫を遅らせ、貴腐菌を付着したブドウを使用することで、リッチなテクスチャーを加えている。残糖度：11g/L 前後



### ゲウルツトラミネール

Gewurztraminer

トロピカルフルーツにナッツ、生姜の風味が重なり、貴腐ブドウを一部加えることで、豊かなボディと複雑な風味を引き出している。自生酵母を用い樽内で自然発酵。残糖度：20g/L 前後



### シャルドネ

Chardonnay

桃、柑橘、トロピカルフルーツのアロマで、芳醇な果実味はクリーミーで、適度な凝縮感があり、ほのかにミネラルが伴う、ドライなフィニッシュ。優しく圧搾した果汁をそのままフレンチオーク大樽にて自然発酵。MLFあり。フレンチオーク大樽で澱と共に熟成。



### ピノ・ノワール

Pinot Noir

ラズベリー、ブラックベリー、ブラックチェリーの豊潤な果実味にナッツやスパイスの風味が縁取り、こなれたタンニンによるストラクチャーがある。除梗後、自生酵母で自然発酵させ、フレンチオーク樽で18ヶ月熟成（新樽比率20%）。



### メルロ・カベルネ

Merlot Cabernet

プラム、カシスの果実をスモーク、タバコ、ブラックオリーブの風味が縁取り、豊かなボディのバックボーンを熟したタンニンが支え、複雑で芳醇なエレガントな余韻がある。フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成。

\*年号や価格は予告なく変更することがございます。

\*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2024年3月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社