

信州たかやまワイナリー

ソーヴィニヨン・ブラン 2021

商品説明

商品説明

- ・高山村内で収穫されたブドウ100%から醸造。
- ・それぞれの畑は熟期が異なるため、収穫は畑ごとに行い、各々ステンレスタンクで発酵した。
- ・各キュベをアサンブラージュするこちにより調和がもたらされ、その比率は毎年異なる。当年は昨年同様村内でも標高が中程度の区画となった。
- ・各畑は標高500m～700mの間に点在し、長野県北部の比較的冷涼な気候と相まって爽やかな酸味の由来となる。

裏貼説明文

“華やかに爽やかに、酸とアロマが躍動するワイン”

ソーヴィニヨン・ブランの収穫は仕込期の序盤。本格化する仕込作業への緊張感と慌ただしさ、そして、畑で感じるブドウのアロマや成熟度の高まりへのワクワク感など、この時期特有の感情が交錯する中で、今年もまたブドウとワインに向き合える喜びが心に刻まれました。梅雨明け後連日の真夏日、そこから一転お盆の冷え込み、そして秋には穏やかな好天に恵まれた2021年。澆刺と広がり鋭さを増す酸に、柑橘や南国系の果実感がハーブや仄かなスパイス感を伴って華やぎます。

特徴やお勧め料理、飲用温度

- ・グレープフルーツやパッションフルーツ、ピーチなどのフレッシュな酸味、ハーブ系の爽やかな香り。果実味と酸味のバランスがとても良いワイン。
 - ・ワインの風味として感じる“レモン”に合う料理がおすすめ
- 飲み頃温度 13～16℃(中口赤ワインと同程度)

基本情報

産地:高山村内
(駒場、黒部、榊形、裏原、福井原、中原、紫)
収穫: 9/20～10/1
発酵: ステンレスタンク 16～21℃
育成: ステンレスタンク (7ヵ月)
生産本数: 6,800本
瓶詰日: 2022年6月7日～9日

