



白ワイン *White Wine*

安心院ワイン ソーヴィニヨン・ブラン

720ml

安心院で育ったソーヴィニヨン・ブラン

テイスティングノート 2015

品種	ソーヴィニヨン・ブラン
畑	
アルコール分	10.4%
エキス	
果汁糖度	16.0 度 (平均)
製造工程	
ブドウ収穫	2015 年 8 月 20 日～8 月 31 日
充填日	
充填本数	7,174 本
新樽比率	
気候	
テイスティングコメント	収穫時期の異なる果実を 2 つのタンクに分けて仕込みを行いました (8 月中旬と 8 月下旬)。どちらもソーヴィニヨンブランの特徴的な香りであるチオール系物質を増強する酵母 VL3 を使用し、醸造を行いました。8 月中旬に収穫されたブドウで仕込んだものはレモンやシークワーサーなどの柑橘系の香りが強く、下旬に収穫されたブドウでは、パッションフルーツなど南国の果実の香りが感じられました。両仕込み分と、骨格を与えるためにライトトースティングを施したフレンチオークで貯蔵したワインをアセンブラージュしました。柑橘と南国の果実の香りがバランス良く感じられ、フィニッシュではしっかりとした酸が感じられます。