



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 2016

品種	ソーヴィニヨン・ブラン
畑	
アルコール分	10.8%
エキス	
果汁糖度	16.3 度 (平均)
製造工程	昼夜の気温差があり、とても糖度が上がりやすい条件にあったため、酸とのバランスや品種特徴を考慮し早めに収穫。2015 年より窒素ガス置換型の圧搾機を使用し、果汁の段階から酸化を極力避けながら処理をすすめる。ソーヴィニヨン・ブランの特徴香であるチオール系の香り（ハーブや柑橘系の香り）を増強させる酵母を使用して仕込みを行う。低温でステンレスタンクにて約 2 週間発酵させる。酵母（オリ）と共にステンレスタンクならびに、一部ライトトーストのフレンチオークにて約 6 ヶ月間貯蔵し、後にブレンドして仕上げた。
ブドウ収穫	2016 年 8 月 23 日～8 月 29 日
充填日	2017 年 3 月 28 日
充填本数	4,919 本
新樽比率	12.10
気候	暖冬でなかなか冬場の冷え込みが少ない一年の始まりとなる。春の芽吹き、開花は順調に推移し、6 月 4 日頃から梅雨入りとなる。6 月の降水量は 500 mm を超える雨量となりかなりの雨が降った年であるが、雨対策は施している為、問題は生じていない。例年並みの梅雨明けでその後、ほとんど雨が降らない状態となり、8 月は数日の降雨のみ（50 mm 程度）で、日照量も極めて多い年となる。
テイスティングコメント	輝きのある緑がかかった淡い黄色の色調。酵母とヨード系の醸造由来の香りが主体でシンプルな構成。丸みのある味わいで、かすかな苦みが厚みとして感じられ、中程度の余韻が残る。10 ～ 12℃程度の温度帯が香りと酸味がバランス良く感じられる。(2017 年 10 月 18 日)