

# Reserva Costera Sauvignon Blanc 2016



## TECHNICAL NOTES

### -Appellation-

Leyda - Valle de San Antonio, Chile

### -Variety-

100% Sauvignon Blanc

### -Alcohol-

12,5%

### —アペラシオン—

レイダ-サン・アントニオ・ヴァレー,  
チリ

### —葡萄品種—

100% ソーヴィニヨン・ブラン

### —アルコール度数—

12.5%

## 夏のお嬢さん 『MAISON DE TAKA ASHIYA』 シェフソムリエ朝倉達也様テイastingコメントより抜粋

鮮やかで輝きのある淡い緑があったレモンイエロー。粘性は中庸でフレッシュな印象。

香りはクリーンで既に開いており香った瞬間に青空と草原が目の前に広がった。

フレッシュなシトラスやグレープフルーツ、木の芽の様な清涼感を伴うアロマティックさがあり

空気に触れるとコリアンダーシードやコブミカンのような香りも。

フローラルさもあり、フルーツやハーブの印象とあいまってより一層このワインを新緑、初夏に楽しみたい印象を受ける。シンプルではあるが表情が豊かで飽きのこない香りの印象。

潑刺としたフレッシュ感のあるアタックの辛口。口内を洗い流すような厚みのある豊かな酸味は

中盤から広がるリッチなテクスチャーに旋律の様に繋がる。

香りにも感じられたシトラスフルーツに山椒や木の芽のような爽やかなスパイシーさが加わりフィニッシュには甘夏の皮のような美味しい苦味が浮かび、スパイシーさと共に余韻にまで長く続いてゆく。

テイastingする前にはもっとサラリとしているのかなと思いきや、中盤から厚みが出てきて意外な印象を受けた。

詳細チェックするとシュールリーしてるとこのと、ふむふむ。

あえてピーマンと合わせてみようと思ひ、ならば禁断の卵も！という事で鶏ミンチとピーマンと玉葱でスパニッシュオムレツを作ってみた。

味付けは塩胡椒のみ。もちろん化学調味料なし。

思った以上に好相性。鶏なのがよかった、豚や牛では脂分が強い。

順当なところなら、セビーチェ、ワカモレ、鶏ヴァージョンのタコスであろう。

通常2月に収穫するチリで最も冷涼な地域のひとつ、レイダヴァレーで3月まで収穫を待ち、ハンドピッキングするストイックさ。

チリやアルゼンチンの近年の高品質さをこれからも見守り続けたいと思う。

<https://tatsuyaasakurasommelier.com/2020/05/04/204/>

MAISON DE TAKA ASHIYA メゾン・ド・タカ芦屋 シェフソムリエ朝倉達也様blogより

【輸入元】株式会社日智トレーディング

〒5691123 大阪府高槻市芥川町1丁目A-2106

TEL:072-681-8624

FAX:072-681-8625

問合せ akutagawa@niche-trading.co.jp