パプリカ　ライム　酸　塩味　石

トゥーレーヌ ソーヴィニヨン・ブラン ドメーヌ・ジャッキー・マルトー
Touraine Sauvignon Blanc Domaine Jacky Marteau

「ソーヴィニヨン・ブランらしさ」を滋味深く味わえる１本

「透明感のあるグリーン」というより「グリーンの混じった透明」と言いたくなるぐらい、透き通った色合いが綺麗。香りを試してみれば、シンプルに青いパプリカ感、ライムやレモンの皮、少し石を擦ったようなスモーク感。夏に感じれば涼しくさせてくれる香り。冬に感じれば凛とした空気を更に凛とさせてくれる香り。

味わいにもやはり青み。その青みを更にフレッシュに持っていってくれる酸の確かな存在感。味わいのボディは細めな分、酸は厚めに感じられ、中心の旨みよりも直径広く被さってくるようなイメージ。酸が落ち着いたと思えば、舌にしっかり乗る塩味。ミネラル感というよりは、本当に塩を舐めているような感覚。ワインの味わいというのは、相対的なものだ。このワインには、余計な香りがなく「青み」のイメージのみで、甘みも無い。彩りが少ないからこそ、余計に酸と塩味の存在感が際立つ。

「ソーヴィニヨン・ブランらしさ」をシンプルに、滋味深く味わえる１本。

Technical Sheet

ワイン名	トゥーレーヌ ソーヴィニヨン・ブラン Touraine Sauvignon Blanc
クラス	AOC Touraine　トゥーレーヌ
生産者	ドメーヌ・ジャッキー・マルトー Domaine Jacky Marteau ４代目となる女性オーナーLudvine Marteau ルドヴィーヌ・マルトーは、古典的な「ソーヴィニヨン・ブランらしさ」「トゥーレーヌらしさ」を大切にし、テロワールの表現に忠実であり続けることがポリシーだ。
産地	フランス ロワール地方 トゥーレーヌ地区 トゥール中心部から東へ 55km シェール川程近く
セパージュ	100%ソーヴィニヨン・ブラン
タイプ	白
畑	粘土質、ケイ酸質土壌
醸造 熟成	破砕後スキンコンタクト４時間してから圧搾、6℃の低温で 10～15 日間かけてゆっくり発酵、ボトリングまで滓引きしない。
ALC %	12.5%

輸入元　株式会社ワイン・ラボ　www.wine-labo.jp
〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。