



Chigai Takaha

夢を紡いだスパークリングワイン Ch.igai Takaha「閃」

2005年、時を同じくして、異業種からワイン造りの世界に身を投じた二人の日本人。
ニュージーランドに魅せられた大澤泰造。カリフォルニアに魅せられた杉本隆英。
その二人を結びつけた宮川俊二。

三人のコラボがここに実現。その名も『HIRAMEKI「閃」』
左右の門構え（大澤泰造、杉本隆英）を人（宮川俊二）が紡ぐ。
そんな『ひらめき』ワインをご堪能下さい。

【コメント】

リンゴの様な爽やかさと、イーストから思う香ばしさに高級感を連想させます。
切りたてのカボスを思わせる柑橘類の心地よい酸味、
ワインの中に良く溶け込んだ泡はキレイに纏まり、優しいながらも洗練された細かな泡の
長い余韻は非常に楽しく、和食に合わせるコンセプトとして、完成の域に達するスパークリングです。

NV Ch.igai Takaha HIRAMEKI Methode Traditionnelle Brut Hawke' s Bay「閃」

シャトー・イガイタカハ ヒラメキ

メソッドトラディショナル ブリュット ホークスベイ 「閃」

5,500円(税別)



ぶどう品種：Chardonnay：53.66%
Pinot Noir：46.34%
ステンレスタンク発酵
瓶内二次発酵&熟成：39ヶ月
容量：750ml Alc：12.5%