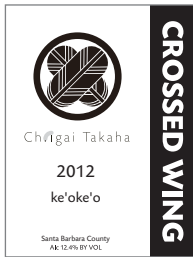




Ch.igai Takaha

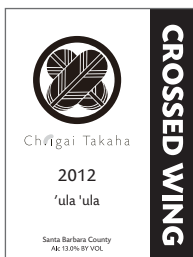
Ch.igai Takaha “Crossed Wing”



Ch.igai Takaha Crossed Wing ke 'oke' o Santa Barbara County

淡く透明感のあるイエロー
フローラルでハーブティーの様な優しいアロマ
金木犀にマスカットやマンダリンオレンジの皮のニュアンス
まとまりのある優しいアタックと心地よいフレッシュな酸とのバランスが良く
飲み頃の兆しである滑らかさも持つ軽快なミディアムライトの辛口

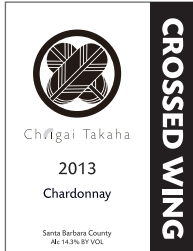
3,000 円



Ch.igai Takaha Crossed Wing 'ula 'ula Santa Barbara County

淡く透明感のあるガーネット
仄かに複雑生を持つ、優しく広がるアロマ
熟れたブラックチェリーに甘草、仄かな植物や腐葉土の様なニュアンス
柔らかいアタック、タンニンは穏やかで酸は心地よい余韻のフレッシュさを表現する
バランスが良くしなやかなストラクチャーで飲み頃のミディアムライトボディ

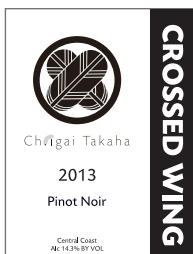
3,500 円



Ch.igai Takaha Crossed Wing Chardonnay Santa Barbara County

輝きのあるしっかりとした色調のイエロー
熟した洋梨にフレッシュなパイナップルのアロマとレモンのニュアンス
やや強さのある香りでシナモンや生のナッツの風味も持つ
ボリューム感のあるアタックで、終始柔らかく丸みのある味わいのバランス
風味は透明感がありクリアで軽やかなミディアムボディの辛口
程よく熟した黄色い果実の風味が優しく余韻に残る

4,000 円



Ch.igai Takaha Crossed Wing Pinot Noir Central Coast

透明感のあるガーネット
アニスや丁字のニュアンスも持つ
甘さのあるチェリーやイチゴのコンポートの様なアロマ
ボリューム感があり柔らかいアタック
酸とタンニンは優しく控えめで甘い風味の果実感は重くなくミディアムボディの辛口
豊かなアルコール感により果実のアロマが口中に広がる

4,500 円

テイastingコメント 大越 基裕 (おおこし もとひろ) 氏



ワインテイaster、ソムリエ
バーテンダーからサービス業界に入り、ワインに魅せられ渡仏し帰国後ソムリエになる。
2001年より銀座レカンのソムリエとして入社。
様々なコンクールや実践で経験を積んだのち、更にワインの奥深さを知る為に再渡仏。栽培学と醸造学を学び帰国。
2009年に銀座レカンのシェフソムリエに就任。2013年6月より独立しワインテイasterとして活動。
ワインの本質を伝えることをモットーに、日本とフランスのデュアルライフにて、最新情報をもとに
ワインコンサルタントを含めた現場のサービス、アカデミーデュヴァンでの講師や講演、
執筆など常にワインの分野で精力的に活動している。