

## שלושת היינות החדשים של יקב סוסון ים מלמדים שהיקב הצליח לסגל לעצמו שני מרכיבים נחשקים במיוחד - זהות וסגנון



**בלזק 2018** - היין מורכב מ-50% רוסאן, 25% שנין בלאן ו-25% סוביניון בלאן. מדובר ביין יפה ואלגנטי שאף עשוי להתבגר יפה בבקבוק למשך שלוש-ארבע השנים הבאות. ציון: 90 (88 שקל)

**Chenin Blanc Wild 2018** - כרם הנחלה, אורגני, בר גיורא. תסיסה ספונטנית - שמרי בר. הפרי מצוין - הוא מתובל היטב ומגיע בבשלות מדויקת שחושפת את אופיו הדבשי מבלי לגלוש למתיקות יתר. המרקם מלא, עשיר ושמנוני, אך באופן שלא מונע מהיין לרחף על החך בקלילות אלגנטית ולשחרר את טעמיו המורכבים. ציון: 93 (110 שקל)

**עוז 2017** - מורכב מ-44% סנסו, 36% גרנאש, 18% קברנה סוביניון ו-2% פטיט סירה. יין ביסטרו ישראלי קלאסי מהסוג שדי חסר כאן, כזה שאפשר לשבת איתו על הבר ולחסל לצידו צלחות קטנות של מטבח מקומי. יחד עם זאת, אין לטעות ולחשוב שמקדם השתייה הגבוה של היין גורע ממורכבותו, שנובעת ממארג יפה של פרי בגוונים אדומים עם עשבי תבלין ירוקים ורעננים. ציון: 90 (96 שקל)