



アルカンヴィーニュ シャルドネ 2015

長野県産のシャルドネを100%使用。約6カ月間ステンレスタンクでシュールリー熟成し、瓶詰しました。マスカットや白い花のみずみずしい香りとさわやかな酸味が特徴的な、フレッシュな白ワインです。

- ・製造本数 2900 本。
- ・定価（税込）2,370 円



アルカンヴィーニュ ブラッククイーン 2015

長野県産のブラッククイーンを100%使用。ブラッククイーンは日本固有の赤ワイン用品種。川上善兵衛により1927年にベリー種（Bailey）とゴールデン・クイーン種（Golden Queen）から作られた交配品種です。

- ・製造本数 2100 本。
- ・定価（税込）2,370 円



アルカンヴィーニュ 巨峰ロゼ 2015

東御、上田など近隣の巨峰を原料として使用。ベリーやイチゴの赤い果実がやわらかく香る、やさしい色合いのロゼワインです。食卓を華やかにしてくれるワインです。

- ・製造本数 1000 本。
- ・定価（税込）2,370 円



アルカンヴィーニュ 巨峰スパークリング 2015

東御、上田など近隣の巨峰を原料として使用。ベリーやイチゴの赤い果実がやわらかく香る、やさしい色合いのロゼスパークリングです。微発泡。酸味もやさしく、乾杯のシーンにどうぞ。瓶内二次発酵。辛口。

- ・製造本数 1700 本。
- ・定価（税込）3,600 円



※アルカンヴィーニュ製品の一部はヴィラデストワイナリーにて瓶詰め作業をおこなっております。そのため、裏ラベルには加工所：(株)ヴィラデストワイナリーと書いてありますが、醸造及び貯蔵などはすべてアルカンヴィーニュにて行い、瓶詰めのみヴィラデストワイナリーでおこなったものです。

※アルカンヴィーニュではヴィラデストワイナリーと同じく、クロージャーとしてスクリュューキャップを採用しております。スクリュューキャップは主にオーストラリアやニュージーランドでの30年以上にわたる経験から白ワイン、赤ワインともに瓶熟成が可能であることが立証されております。昨年の2月に、ニュージーランドを訪れてきましたが、プレミアムワインも含めてほぼスクリュューキャップが採用されており、その利点を強調するワインメーカーが多数を占めていました。アルカンヴィーニュでは、スクリュューキャップのメリットを以下のように考えております。

- ・天然のコルクは品質にばらつきがあり、予想しないワインの酸化やコルク臭によるトラブルを招くことがあるが、スクリュューキャップはその可能性を大幅に減らす。ボトルによる個体差（ボトル差）も非常に少なくすることができる。
- ・コルク自身からワインに与える、色や香り、味わいの影響は無視できないが、スクリュューキャップはニュートラル（中立的）で、ワイン本来のフルーツ感を維持することができる。
- ・スクリュューキャップは湿度による影響を受けにくい。また、スクリュューキャップは温度変化による漏れなどの可能性が低く、輸送や貯蔵の際のトラブルを減らすことが可能。貯蔵の際の、ボトルの向きを気にする必要もない。
- ・世界で最も実績のあるSTELVINキャップを採用。最近、酸素透過性が異なる数段階のライナー（パッキン）が開発され、ワインの種類により酸素透過性を変えたキャップを選択することができる。デザイン性も優れている。