

ARC-EN-VIGNE WINE LINE UP

【白ワイン】

アルカンヴィーニュ シャルドネ 2016

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。

・定価（税込）2,370円



【赤ワイン】

アルカンヴィーニュ ブラッククイーン 2016

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。

・定価（税込）2,370円



【ロゼワイン】

アルカンヴィーニュ 巨峰ロゼ 2016

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。

・定価（税込）2,370円



アルカンヴィーニュ ブラン 2016

善光寺ブドウの名で知られる「竜眼」を主体とし、シャルドネをブレンドした白ワイン。素直でバランスのよい味わいは、日本の繊細な味わいの食事に寄り添います。カリン、グレープフルーツの皮のような香りや、和梨（豊水）の果汁のようなフレッシュさと、ミネラルを感じる塩味もあります。

・定価（税込）2,150円



アルカンヴィーニュ ルージュ 2016

長野県産メルローを主体にスチューベンとブラッククイーンをブレンド。鮮やかな明るい赤。キャンディ、フレッシュなプラムの香りや、おしろいのような香りが感じられます。軽やかでタンニンや渋味は軽く、フレッシュでバランスが良く、明るい印象の赤ワインです。

・定価（税込）2,150円



●ご注文・お問合せ

〒389-0505

長野県東御市和 6667

電話：0268-71-7082

FAX：0268-71-7083

※数に限りがありますので品切れの際はご容赦ください。

ARC-EN-VIGNE SPARKLING WINE & CIDRE LINE UP

【スパークリングワイン】

アルカンヴィーニュ 巨峰スパークリング 2016

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、お花見や乾杯などのシーンにどうぞ。

・定価（税込）3,600円



アルカンヴィーニュ シャルドネスパークリング 2015

レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のフレッシュな香りに加えて、メロンや桃、瓶内発酵により生じるトーストのような香ばしいフレーバーも感じられます。クリーンでバランスの良い味わいで、ほんのりと甘さも感じるやさしい口当たりのスパークリングワインです。

・定価（税込）3,600円



【シードル】

アルカンヴィーニュ シードル

東御市、上田市産のふじを使用。本場、フランス・ブルターニュの伝統的製法に倣い仕込みました。味わいは辛口で、リンゴの爽やかな風味や瓶内発酵による複雑な味わいが特徴です。食前酒や食中酒としてお楽しみいただけます。アルコール度数はビールより若干高め7%です。

瓶内二次発酵（辛口）。

・定価（税込）1,600円



アルカンヴィーニュ アプリコットシードル

上田市産の「ふじ」リンゴに、千曲市の特産であるあんず（アプリコット）を加えて仕込んだシードルです。あんずの風味と酸味により、爽快でしっかりとした味わいのフレーバード・シードルに仕上がりました（原料は全て長野県産）。

瓶内二次発酵（辛口）。

・定価（税込）1,600円



アルカンヴィーニュ ゆずシードル

上田市産の「ふじ」リンゴに、長野県の南に位置する天龍村の特産であるゆずを加えて仕込んだシードルです。ゆずの爽やかな香りが印象的なフレーバード・シードルです（原料は全て長野県産）。

瓶内二次発酵（辛口）。

・定価（税込）1,600円



※シードルは発泡性のお酒です。高温を避け、冷暗所にて保管ください。

●ご注文・お問合せ

〒389-0505

長野県東御市和 6667

電話：0268-71-7082

FAX：0268-71-7083

※数に限りがありますので品切れの際はご容赦ください。