

ARC-EN-VIGNE WINE LINE UP

【白ワイン】

アルカンヴィーニュ シャルドネ 2017

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



アルカンヴィーニュ メルローヴィラージュ 2016

東御市指定生産者のメルローを100%使用したミディアムボディの赤ワイン。自然酵母、無濾過、亜硫酸添加を極力抑え、10カ月間樽熟成した、やさしい味わいのアルカンヴィーニュのフラッグシップワインです。

限定醸造。

・定価（税込）3,600円

