

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 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、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 8%。

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）。

アルコール 7%。

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）。

アルコール 8%。

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、冷蔵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。