

# ARC-EN-VIGNE WINE LINE UP

●ご注文・お問合せ  
info@jw-arc.co.jp

〒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。

## 【白ワイン】

### ジュベニール ソーヴィニヨンブラン 2017

長野県産ソーヴィニヨン  
ブラン使用。約5か月  
間タンクで熟成し、瓶詰。  
パッションフルーツのよ  
うな華やかな香りや、  
シャープな酸が豊かに感  
じられる白ワインです。

辛口

・定価（税込）3,090円



## 【白ワイン】

### アルカンヴィーニュ シャルドネ 2018

長野県産のシャルドネ  
100%使用。約6か月間  
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  
や白い花のようなみずみ  
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



## 【白ワイン】

### アルカンヴィーニュ ブラン 2017

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。  
素直でバランスのよい味  
わいは、和食に合います。  
グレープフルーツの皮の  
ような香りや、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



## 【ロゼワイン】

### アルカンヴィーニュ 巨峰ロゼ 2017

東御、上田など近隣の巨  
峰を原料として使用。ペ  
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



## 【赤ワイン】

### ジュベニール メルロー・カベルネ 2017

9か月間樽熟成。  
メルロー主体で、カベル  
ネ・ソーヴィニオンをブレ  
ンド。フレッシュ感も  
ありますが、口当たりの  
柔らかい、優しい味わい  
の赤ワインです。

ミディアムボディ

・定価（税込）3,090円



## 【赤ワイン】

### アルカンヴィーニュ ブラッククイーン 2016

長野県産ブラッククイ  
ーン100%使用。タンニン  
が少なく、フレッシュな  
酸味が特徴的。川上善兵  
衛によって交配された日  
本固有の赤ワイン品種で  
す。

・定価（税込）2,370円



## 【赤ワイン】

### アルカンヴィーニュ ルージュ 2017

長野県産メルローを主体に  
巨峰やブラッククイーンな  
などをブレンド。  
熟したさくらんぼやブラッ  
クベリーの香り。  
タンニンや渋味は軽やか  
で、アバンギャルドな明る  
い印象の赤ワインです。

・定価（税込）2,150円



## 【赤ワイン】

### アルカンヴィーニュ メルローヴィラージュ 2017

東御市指定生産者のメル  
ローを使用したミディア  
ムボディの赤ワイン。自  
然酵母、無濾過、亜硫酸  
添加を極力控え、10か  
月間樽熟成した、アルカ  
ンヴィーニュのフラッグ  
シップワインです。

・定価（税込）3,600円

