



【白】

**ジュベニール
ソーヴィニヨンブラン**

定価 3,190 円 (税込)

VT2017 Alc.12%

生産本数 500 本

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



【白】

**アルカンヴィーニュ
シャルドネ**

定価 (税込) 2,420 円

VT2018 Alc.12%

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。



【白】

**アルカンヴィーニュ
ブラン**

定価 (税込) 2,190 円

VT2017 Alc.11%

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。



【ロゼ】

**アルカンヴィーニュ
巨峰ロゼ**

定価 (税込) 2,420 円

VT2017 Alc.12%

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。



【赤】

**アルカンヴィーニュ
メルローヴィラージュ**

定価 (税込) 3,630 円

VT2017 Alc.12%

生産本数 900 本

東御市指定生産者のメル
ローを使用したメディア
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。



【赤】

**ジュベニール
メルロー・カベルネ**

定価 (税込) 3,190 円

VT2018 Alc.12%

生産本数 780 本

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。



【赤】

**ジュベニール
ピノ・ノワール**

定価 (税込) 3,190 円

VT2018 Alc.12%

生産本数 500 本

東信地域のピノノワール
を使用し、ステンレスタ
ンクで発酵、熟成させま
した。イチゴ、紅茶と黒
いオリーブの香り。軽い
タッチで旨味と奥行き
のある、柔らかな味わい
の赤ワインです。



【赤】

**アルカンヴィーニュ
メルロー**

定価 (税込) 2,420 円

VT2018 Alc.11%

長野県産メルロー 100%
使用。バラのような華や
かな香りが特徴的で、プ
ルーンやクローブのよう
な香りと合わさり、繊細
でとても優しいタッチの
メルロー。
メディアムボディ



【赤】

**アルカンヴィーニュ
ブラッククイーン**

定価 (税込) 2,420 円

VT2016 Alc.11%

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。



【赤】

**アルカンヴィーニュ
ルージュ**

定価 (税込) 2,190 円

VT2017 Alc.12%

長野県産メルローを主体
に、巨峰とブラックク
イーンをブレンド。
キャンディ・フレッシュ
なプラムの香り。
タンニンや渋味は軽やか
で、鮮やかな明るい印象
の赤ワインです。



※数に限りがありますので
品切れの際はご容赦ください。