

# ARC-EN-VIGNE WINE LINE UP

## アルカンヴィーニュ シードル 2015

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8%です。

瓶内二次発酵。微発泡。

※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。

・定価（税込）1,600円



## 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、乾杯のシーンにどうぞ。

- ・製造本数 1700本。
- ・定価（税込）3,600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。

## アルカンヴィーニュ シャルドネ 2015

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。

- ・製造本数 2900本。
- ・定価（税込）2,370円



## アルカンヴィーニュ 巨峰ロゼ 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ワインです。食卓を華やかにしてくれるワインです。

- ・製造本数 1000本。
- ・定価（税込）2,370円



## アルカンヴィーニュ ブラッククイーン 2015

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。

- ・製造本数 2100本。
- ・定価（税込）2,370円

