

イオンスタイル碑文谷

試飲販売会

2018年

11月11日(日)11:45~18:00※14:00-15:00休止

場所：イオンスタイル碑文谷 2Fワイン売場

■シャトー・メルシャン 梔子シャルドネ2017

色合いは輝きのあるイエロー、香りはパイナップルやレモンなどのフルーツのニュアンスと樽発酵由来のヴァニラやアーモンドの香り、味わいは程よい酸と豊かな果実味のワインです。

産地：日本山梨県

ぶどう品種：シャルドネ

タイプ：白 味わい：辛口

本体：3,080円（税込価3,326円）

■シャトー・メルシャン山梨マスカットベリー A 2015

山梨県産のマスカット・ベリー A を使用したワイン。程よい樽のニュアンスと、甘美な果実の味わいがとてもバランスの良いワインです。

産地：日本山梨県

ぶどう品種：マスカット ベリー A

タイプ：赤 味わい：ミディアムボディ

本体：1,780円（税込価1,922円）

■クラノオト デラウエア

香りは、デラウエアは糖度と酸度が高いぶどうで、特有なアロマティックな香りです。味わいは無濾過の為ボリューム感を感じます。しっかりとした爽やかな酸に支えられた上品な甘みのワインです。

産地：日本山梨県

ぶどう品種：デラウエア100%

タイプ：白 味わい：中口

本体：1,600円（税込価, 1,728円）

**素晴らしいことに、日本ワイン造りを描いた映画が
マドリード国際映画祭で最優秀作品賞等受賞しました！**

映画は「ウスケボーイズ」。シャトー・メルシャンの浅井宇助氏に師事した若者たちが世界に通用する日本ワインを作るべく奮闘する映画です。その舞台シャトー・メルシャンから白ワインは山梨梔子シャルドネ、赤ワインはマスカット・ベリー A を試飲頂きます。

梔子シャルドネは長野県上田市丸子地区にあるシャトー・メルシャンの自社畑、梔子ヴィンヤードで育ったシャルドネで出来たワインです。本当に特別な畑で採れた特別なシャルドネをお味見して下さい。

マスカット・ベリー A は、日本の土地に合ったぶどうを生み出すべく、アメリカ種とヨーロッパ種との交配を繰り返し30年近くかかって生み出した日本固有のぶどうです。日本人にとって特別なワインですね。

もう一本は、山梨県産のデラウエアを原料として醸造。発酵を終えたばかりの無濾過のワインをびん詰しぶどう本来の味と香りを閉じ込めたワインです。微かな微炭酸を感じます。（ソムリエ 高木みえ子）