

「Version.February-2018」
ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)



生産者	小山田 幸紀
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畠所在地	山梨県: 山梨市, 甲州市 長野県: 塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畠を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40°Cを超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畠面積	約3 ha
農法	無施肥、合成農薬不使用、不耕起、草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2017 バウ！(白)		BOW! Rouge 2017 バウ！(赤)	
品種	デラウェア 主体 プチ・マンサン、シュナン・ブラン 少量	品種	カベルネ・フラン、 マスカット・ベーリーA主体 ムールヴェードル、タナ少量
樹齢	約20年	樹齢	10~20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	2週間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醸酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 プレス後樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	MBA一部ステンレスタンク熟成 その他樽熟成
マリアージュ	タイ風春雨サラダ	マリアージュ	チリコンカン
ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度: 13°C
テイスティング コメント	ハツサク、和梨、りんごの蜜、ココナッツ、レモングラス、白い花の香り。酸が豊かで、優しい甘みと相まって甘酸っぱさが前面に出ている。BOW!独特のまつたりした複雑な味わいをアフターのほろ苦さが引き締める。2016年と比べると、フレッシュで凜としており、よりタイトで直線的な構成。	テイスティング コメント	ダークチェリー、イチゴジャム。クローブ、ブラックペッパー等のスパイシーな印象の香り。タンニンも程よく抽出された充実感のある味わいで、コンパクトでありながらも複雑な味わい。
希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)
畠情報	蟹沢、相平場、西山のデラウェアを主体に、日向のプチマンサン、シュナンブラン、大久保のプチマンサンをアッサンブレージュ。	畠情報	萱刈のカベルネ・フランと上神内川のマスカット・ベーリーAに加え、日向、大久保のムールヴェードル等のヴィニフェラを少量アッサンブレージュ。

ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)



生産者	小山田 幸紀
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県：山梨市、甲州市 長野県：塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40°Cを超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畠総面積	約3 ha
農法	無施肥、合成農薬不使用、不耕起、草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

Iwai Sparkling 祝 2016 (白泡)		Seba Blanc 洗馬 2016 (白)		Hinata Rouge 日向 2014 & 2015 (赤)	
品種	デラウェア70% 甲州、プチマンサン30%	品種	ソーヴィニヨンブラン、プチマンサン、 シャルドネ、アルバリニヨ、 シュナンブラン、ロモランタン、その他	品種	シラー、ムールヴェードル その他
樹齢	約20年	樹齢	3~14年	樹齢	4~6年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土	土壌	小石と礫混じりの粘土質	土壌	粘土質
一次発酵	自然酵母 古樽発酵	マセラシオン	なし	マセラシオン	2週間 すべて除梗・破碎
二次醸酵 熟成	ティラージュ：2016年12月 ティラージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
デゴルジュマン	2017年12月	熟成	ステンレスタンク熟成半年	熟成	樽熟成1~2年
マリアージュ	海老のすり身揚げ	マリアージュ	鮭とデコポンのマリネ	マリアージュ	マグロと春菊の和え物
ワインの 飲み頃	2017年~2020年 供出温度：7°C	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度：10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度：15°C
テイスティング コメント	花梨、熟したリンゴ、蜂蜜、べっこう飴、 金木犀、ユーカリ、食パンの香り。泡立ち ちは繊細かつ穏やかで、液体に良く溶け 込んでいる。味わいは、酸が控えめ で甘みを感じ、粘性の高さも相俟って、 大きなボリュームを感じる。香り、口中 共に例年よりリッチで、蜜のニュアンス が強いが、アフターのはろ苦さが良い アクセントとなって構成全体をまとめて いる。	テイスティング コメント	洋ナシ、花梨、蜂蜜、ヴェルヴェンヌ、 ヨーグルト、白トリュフの香り。口に含 むと柔らかな酸とまったくした旨味 が拡がり、温度の上昇に伴って、白い 花や果肉の白い果実の甘い香りが鼻 に抜け、ふくよかな印象を与える。熟 成して透明感が増すと、蜜と白トリュフ がより支配的に香る、高貴な構成に向 かうと予想される。	テイスティング コメント	野性味のあるベリー、オレンジ、ミント、 シソ、杏仁、白檀、杉の香り。味わいは 酸が中心にある伸びやかな構成。タン ニンはしっかりと抽出されているが、液 体とよく馴染んでおり、浮きはない。ス ケール感こそコンパクトだが、酸の周り に果実の甘みや旨味が存在しているた め、瑞々しくも充実した明るい味わいに 仕上がっている。
希望小売価格	2,100円(税込2,268円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,100円(税込2,268円)
畑情報	祝地区に属する下岩崎水分のデラ ウェア上岩崎長尾のデラウェア、甲 州、プチマンサンを使用。泡の魔術師 の異名を持つ小山田氏の造る唯一の スパークリング。	畑情報	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培 でヴィニフェラが混植されている。標高 約700 mで、晴天日数が多く、夜温が 低く酸を維持できるなど、ブドウにとつ てまさに理想の土地！ブドウのボテン シャルと土地の個性を感じることができ るこの畑から仕込まれたワインのコン セプトは「北のエレガンス」。	畑情報	山梨市江曽原日向にある、南向きの斜 面の畑。垣根栽培で南系のヴィニフェ ラが混植されている。冬でも暑さを感じ るほど日当たりが良く、春の訪れも早 い。この畑から仕込まれたワインのコン セプトは「南の太陽」を喚起させるワイ ン。

Seba Rouge
洗馬 2015 (赤)

品種	カベルネ・フラン その他
樹齢	3~13年
土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	2週間 一部マセラシオン・カルボニック
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽熟成:1年
マリアージュ	牛肉と山芋の甘酢炒め
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	カシス、ミュール、シソ、ショコラ、アッサム、アニス、シナモンの香り。味わいは凝縮していく果実の甘味を感じ、タンニンと酸の上質さが緊張感を与えていく。完熟したブドウによる滑らかな質感と、ビターなアフターが全体に大人びた雰囲気を感じさせる。例年よりもスケールが大きく、硬めに仕上がっていいるため、要素どうしが纏まり本来のポテンシャルを發揮し始めるまで熟成させることをお勧めしたい。
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
畠情報	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畠から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。

Copyright©VinsCœur & Co.

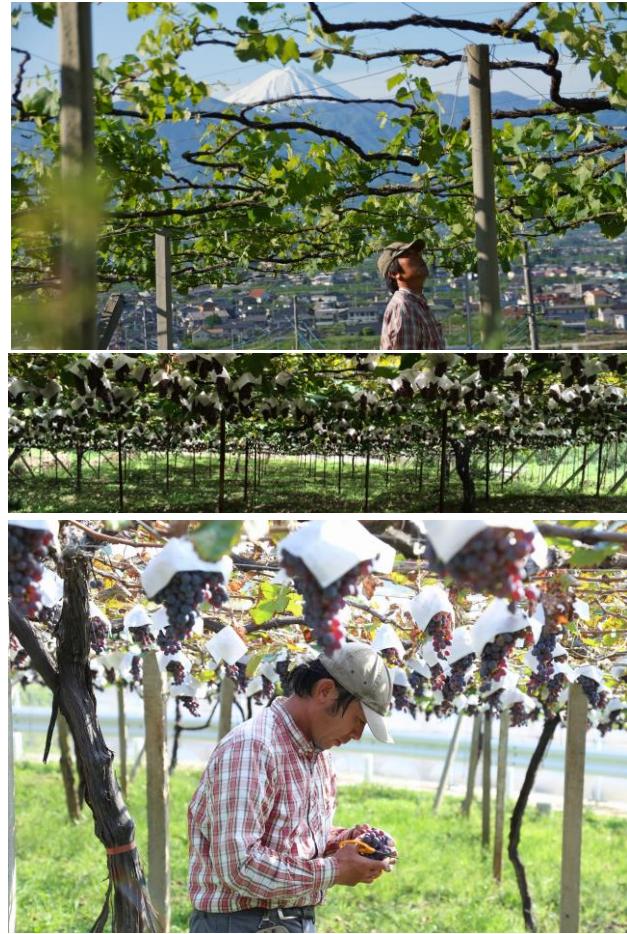
「Version.February-2017」
ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)



生産者	小山田 幸紀
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畠所在地	山梨県：山梨市、甲州市 長野県：塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畠を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40°Cを超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畠総面積	約3 ha
農法	無施肥、合成農薬不使用、不耕起、草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

Iwai Sparkling 2015 祝（白泡）		Seba Rouge 2014 洗馬（赤）	
品種	デラウェア70% 甲州、プチマンサン30%	品種	カベルネ・フラン etc.
樹齢	約20年	樹齢	3~12年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土	土壌	小石と礫混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 古樽発酵	マセラシオン	2週間 一部マセラシオン・カルボニック
二次酵酛 熟成	ティラージュ：2015年12月 ティラージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
デゴルジュマン	2016年12月	熟成	古樽熟成：1年
マリアージュ	牡蠣豆腐	マリアージュ	マグロと長ネギのステーキ
ワインの 飲み頃	2017年~2020年 供出温度：7°C	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度：15°C
テイスティング コメント	和梨、花梨、蜂蜜、ユーカリ、食パンの香り。アタックは香りの印象よりもシャープだが、徐々に甘み、旨味からくるボリュームを感じ、ハリのある酸とアフターに残る爽やかな苦みが全体を引き締める。泡は現時点でもースのようでは上質だが、デゴルジュ後の熟成で味ののり具合と共に品質の向上が見込まれる。2014年よりも香り、味わい共にリッチな印象。	テイスティング コメント	カシス等の黒い果実、イチジク、バラ、アーモンドチョコ、ミルクティー、バニラの香り。味わいは、甘く、滑らかで、凜とした酸があり、ほんのリビターなタンニンがアクセントになっている。前回リリースの2012年よりもスケールは小さいが、立体感のある多層的な味わいで、アルコール12%とは思えない充実感がある。
希望小売価格	2,100円(税込2,268円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
畠情報	祝地区に属する 下岩崎水分のデラウェア 上岩崎長尾のデラウェア、甲州 泡の魔術師の異名を持つ小山田氏 のつくる祝スパークリング！	畠情報	洗馬のヴィニフェラ・スペシャル赤！ 標高約700 m！ 晴天日数が多く、 昼夜の寒暖差が大きいなど、 ブドウにとってまさに理想の土地！ 圧倒的なポテンシャルと 個性を感じることができる！

「Version.February-2017」
ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)



生産者	小山田 幸紀
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県: 山梨市, 甲州市 長野県: 塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40°Cを超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畠総面積	約3 ha
農法	無施肥、合成農薬不使用、不耕起、草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2016 バウ！(白)		BOW! Rouge 2016 バウ！(赤)	
品種	デラウェア 主体 プチ・マンサン、シュナン・ブラン 少量	品種	カベルネ・フラン、 マスカット・ベーリーA 主体 ムールヴェードル等 少量
樹齢	約20年	樹齢	10~20年
土壤	粘土質	土壤	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	カベルネ・フラン:2週間 マスカット・ベーリーA:3週間 ムールヴェードル等:2週間MC
醸酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醸酵	ステンレスタンク発酵 プレス後樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	ステンレスタンク熟成 プレス後樽熟成
マリアージュ	豚バラと白菜の鍋	マリアージュ	鶏つくね焼き
ワインの 飲み頃	2017年~2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2017年~2020年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	洋梨、黄桃、バナナ、トロピカルフルーツ、酒粕の香り。味わいは、まず甘み、旨味を強く感じ、そこにクリアでピュアな酸とアフターの苦みが存在していることで、全体がほぐれ過ぎず、飲み飽きない。ボリューム感は今までのBOW!白で一番だが、そのもつたり感とさらに透明感が絶妙なバランスで、全身の力が抜けていくような癒し系ワイン。	テイスティング コメント	ダークチェリー、イチゴジャム、セージ、牛蒡、黒胡椒の香り。マスカット・ベーリーA特有の香りも程よく抑えられており、落ち着いた印象の香り。味わいは瑞々しく、タンニンも軽やかで、コンパクトながらも魅力のある複雑な味わい。
希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)
畠情報	蟹沢、相干場、西山のデラウェアを主体に、日向のプチマンサン、シュナンブラン、大久保のプチマンサンをアッサンブラージュ。	畠情報	萱刈のカベルネ・フランと上神内川のマスカット・ベーリーAに加え、日向、大久保のムールヴェードル等のヴィニフェラを少量アッサンブラージュ。

「Version.March-2016」
ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)



生産者	小山田 幸紀
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県: 山梨市, 甲州市 長野県: 塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。 16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。 現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40°Cを超えることも。 長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥、合成農薬不使用、不耕起、草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2015 パウ！(白)		BOW! Rouge 2015 パウ！(赤)	
品種	デラウェア 主体 プチ・マンサン、シュナン・ブラン 少量	品種	カベルネ・フラン、 マスカット・ベリーA 主体 巨峰 少量
樹齢	約20年	樹齢	10~20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	カベルネ・フラン: 18日間マセラシオンカルボニック マスカット・ベリーA: 14日間 巨峰: 14日間マセラシオンカルボニック
醸酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醸酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成
マリアージュ	鯵の南蛮漬け	マリアージュ	鶏肉とトマトの照り焼き
ワインの 飲み頃	2016年~2019年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2016年~2019年 供出温度: 13°C
テイスティング コメント	香りは桃や蜜の香りが主体で、よく熟した果実を連想させ、少量入っているヴィニフェラ品種に由来する、白い花やレモンのような上品な香りが共存している。味わいには残糖があることによる優しい甘みがあり、丸みのある豊かな酸と合わさることで、甘酸っぱくフレッシュな印象を受ける。アフターに感じる爽やかな苦みが心地よい。	テイスティング コメント	香りはイチゴなどの赤い果実の香りに、巨峰由来の甘い香りが漂い華やかな印象。胡椒のようなスパイシーな香りが、全体に複雑さを与えている。アタックは柔らかいが、中盤以降には果実の熟度からくる充実感がある。2014年よりも、柔らかくも厚みのある構成。
希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)
畑情報	蟹沢、相干場、西山のデラウェアを主体に、日向のプチマンサン、シュナンブラン、大久保のプチマンサンをアッサンブランジュ。	畑情報	萱刈のカベルネ・フランと上神内川のマスカット・ベリーAに加え、今年から新たに大工の巨峰を少量アッサンブランジュ。

「Version.December-2015」
ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)



生産者	小山田 幸紀
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県: 山梨市, 甲州市 長野県: 塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。 現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40°Cを超えることも。 長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥、合成農薬不使用、不耕起、草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

Iwai Sparkling 2014 祝 (白泡)		Seba Rouge 2012 洗馬 (赤)	
品種	デラウェア85% 甲州, プチマンサン15%	品種	カベルネ・フラン etc.
樹齢	約20年	樹齢	6~9年
土壌	水分: 火山灰混じりの砂土 長尾: 粘土	土壌	小石と礫混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 デラウェア: ステンレスタンク発酵 その他: 樽発酵	マセラシオン	2週間
二次醸酵 熟成	ティラージュ(糖のみ): 2014年11月 ティラージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
デゴルジュマン	2015年10月	熟成	樽熟成: 1年 瓶熟成: 2年
マリアージュ	焼きカブとホタテのサラダ	マリアージュ	手羽先の味噌焼き
ワインの 飲み頃	2015~2018年	ワインの 飲み頃	2015~2025年
テイスティング コメント	レモンピール、洋梨、果物の蜜、ブリオッシュ、火打石の香り。泡は細かく、液体によく馴染んでおり、口当たりはスムーズである。味わいはドライかつフレッシュでキレが良いが、泡質と味付きの良さで染み入るような優しさを感じることができる。グラスに注いでから徐々に柑橘から蜜に向かって印象が変化していく。	テイスティング コメント	2013年よりもフルーツの香りが黒い果実寄りで、熟した野菜の青さ、ミルクティーのような熟成した香りがある。3年間の熟成によってタンニンもよくなじんでおり、一切浮いた要素のないバランス感でまとまっている。味付き、スケール感、奥行き共に2013年を凌ぐ。今後10年程度は熟成によって良い方向に行くことが想像できる。
希望小売価格	2,100円(税込2,268円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
畠情報	祝地区に属する下岩崎水分のデラウェア、上岩崎長尾のデラウェア、甲州。泡の魔術師の異名を持つ小山田氏のつくる祝スパークリング！	畠情報	洗馬のヴィニフェラ・スペシャル赤！ 標高約700 m！晴天日数が多く、昼夜の寒暖差が大きいなど、ブドウにとってまさに理想の土地！圧倒的なボテンシャルと個性を感じることができる！

「Version.February-2015」
ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)



生産者	小山田 幸紀
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県: 山梨市, 甲州市 長野県: 塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。 16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。 現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40°Cを超えることも。 長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畠総面積	約3 ha
農法	無施肥、合成農薬不使用、不耕起、草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2014
バウ！(白)

BOW! Rouge 2014
バウ！(赤)

Seba Rouge 2013
洗馬 (赤)

品種	デラウェア90% プチ・マンサン、シュナン・ブラン合計で10%	品種	カベルネ・フラン マスカット・ベーリーA	品種	カベルネ・フラン etc.
樹齢	約20年	樹齢	10~20年	樹齢	7~10年
土壤	粘土質	土壤	粘土質	土壤	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	カベルネ・フラン: 15日間 MBA: 14日間(内10日間MC)	マセラシオン	2週間 (10%程度MC)
醸酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醸酵	ステンレスタンク発酵	発酵	ステンレスタンク発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	CF: 樽熟成 MBA: ステンレスタンク熟成	熟成	樽熟成
マリアージュ	ホタテの塩麹焼き	マリアージュ	牛肉のしぐれ煮	マリアージュ	手羽先の山椒焼き
ワインの飲み頃	2015~2018年	ワインの飲み頃	2015~2018年	ワインの飲み頃	2015~2020年
ティスティングコメント	ネクタリン、ハチミツの香り。ワインはフレッシュでわずかに甘みを感じ、柔らかい豊かな酸が全体をまとめる。軽い苦みが心地よい。	ティスティングコメント	イチゴ、スミレ、ユーカリ、ナツメグの香り。瑞々しく、柔らかい口当たりで、しなやかなタンニンが口の中に染み入る。	ティスティングコメント	カシス、アーモンド、赤シソの香り。艶やかかつ伸びのある味わいで、緻密なタンニンと厚みのある果実味が美しく同調する。
希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
畠情報	蟹沢、相干場、西山のデラウェアに加え、少量だが日向のプチマンサン、シュナンブラン、大久保のプチマンサンをアッサンブラーージュ！	畠情報	萱刈のカベルネ・フランと上神内川のMBAをアッサンブラーージュ！	畠情報	洗馬のヴィニフェラ・スペシャル赤！標高約700 m！晴天日数が多く、昼夜の寒暖差が大きいなど、ブドウにとってまさに理想的な土地！圧倒的なボテンシャルと個性を感じることができる！