



# 小坂七滝ワイナリー

## 「2020クリスマスヌーヴォー」

### ご予約 受付中

12/1日  
解禁日!



WEBはこちらから

2020年、丁寧に手摘みで収穫したブドウを原料にフリーラン果汁を贅沢に使用して、ロゼ・ブランを仕込みました。特にルージュはフランス・ボージョレ地方の新酒（ヌーヴォー）と同じマセラシオン・カルボニック製法で醸造しました。

商品名	価格 (税込)	テイasting・ノート (シニアソムリエ・小西亨一郎)
赤  ウィングランド クリスマス・ヌーヴォー ・ルージュ 2020 (特別醸造マセラシオン・ カルボニック製法) (やや辛口) アルコール分11.5%	<b>700本 限定</b> 1,800円 (1,980円)	小坂町の山葡萄系品種「ウィングランド」から厳選した果実のみを房ごと発酵させるボージョレ・ヌーヴォーと同じマセラシオン・カルボニック製法で醸した赤ワイン。フレッシュ&フルーティで軽やか。酸も鮮やかで、やや辛口で飲みやすいワインです。和食、豚肉・鶏肉料理にもよく合います。少し冷やして8℃~10℃前後で楽しみたいワインです。
ロゼ  ウィングランド クリスマス・ヌーヴォー ・ロゼ 2020 (甘口) アルコール分 9.5%	<b>700本 限定</b> 1,500円 (1,650円)	小坂町の山葡萄系品種「ウィングランド」を使用し、スキンコンタクト後の贅沢なフリーラン果汁100%で仕込み、丁寧に低温発酵させました。フレッシュでフルーティな香り、上品な甘さと爽やかさを感じる甘口のロゼワインです。クリスマスや年末年始のスイーツやフルーツはもちろん、鶏肉料理にもよく合います。6℃前後まで冷やしてお召し上がりください。
白  ナイアガラ クリスマス・ヌーヴォー ・ブラン 2020 (甘口) アルコール分 9.5%	<b>700本 限定</b> 1,500円 (1,650円)	秋田県産(横手市・小坂町)「ナイアガラ」を使用し、贅沢なフリーラン果汁100%で仕込み、丁寧に低温発酵させました。マスカットのような華やかな香りと完熟した葡萄の豊かでフルーティな甘さを実感できます。上品でなめらかなテイストです。ヌーヴォー(新酒)ならではの、新鮮さをお楽しみください。クリスマスのスイーツや果物などに合います。6℃以下に冷やしてお召し上がりください。

#### ■マセラシオン・カルボニック製法 (MC法)

フランス・ボージョレ地方の新酒(ヌーヴォー)と同じ製法です。MC法は、破碎せずタンクの中に房付ブドウをドンドン入れていきます。タンクの下は重さでつぶれ果汁が流れ、自然と発酵はじまります。発酵が始まると、二酸化炭素(炭酸ガス)とアルコールに分解されていきます。次第に密閉タンクの中は、炭酸ガスで充満していきます。炭酸ガスの中で、つぶれていないブドウ細胞内部では酵素の働きによってリンゴ酸が分解、アルコール、アミノ酸、コハク酸などが生成され、ブドウの皮からも成分が抽出します。

軽やかでタンニンが少なく、フレッシュ&フルーティな少しまろやかな赤ワインができるわけです。

#### ■フリーラン果汁

ブドウを破碎後、压榨しないで自然に垂れ落ちる贅沢な果汁を使うことで、ジュシーでフルーティな味わいのワインになります。

☎ 予約線

FAX 0186-29-5526

お申込締切/令和2年12月25日

ご注文書	
フリガナ	
お名前	
TEL	-
〒	-
ご住所	

お申込み	2020年	月	日
商品 (クリスマス・ヌーヴォー)			本数
ウィングランド・ルージュ2020 (赤)			
ウィングランド・ロゼ2020			
ナイアガラ・ブラン2020 (白)			

※ご希望の商品の数量を記入してください。

商品の引渡しは、明治百年堂になります。

小坂まちづくり株式会社 明治百年堂 (小坂七滝ワイナリー直売店)

〒017-0202 秋田県鹿角郡小坂町小坂鉾山字古館48-2

TEL 0186-29-2821

FAX 0186-29-5526