

# 瀬戸内ワインシリーズ

## イヤサカブラン 6,600円(税込)

【瀬戸内自社農園ファーストヴィンテージ】

味わいは、潮の味。ミネラルと表現するよりも、潮と表現したいと思います。その後、厚い果実味。香りは華やか、沁み入るようなまろやかな口当たり。どっしりと飲みごたえのあるワインです。(白ワイン)

Alc:11% 750ml 原料:シャルドネ・アルバリーニョ 形態:スティル、野生酵母



## リンゴのお酒シードル

### 東城シードル 2,800円(税込)

Alc:7% 750ml 原料:リンゴ/ふじ、ジョナゴールドほか 形態:瓶内二次発酵

### 高野シードル 2,800円(税込)

Alc:7% 750ml 原料:リンゴ/ふじ 瓶内二次発酵

### 徳佐シードル 2,800円(税込)

Alc:8% 750ml 原料:リンゴ/ふじ 瓶内二次発酵



## リンゴのお酒シードル小瓶



東城シードル **和ぐ** 350ml 1,100円(税込)

徳佐シードル **爽やぐ** 330ml 1,100円(税込)

リンゴと八朔 350ml 1,300円(税込)

Alc:7% 350ml 原料:リンゴ・ぶどう・八朔 瓶内二次発酵

## 白ワイン



### Kinpa シャルドネ 2019

5,500円(税込)

シャルドネ 100%、瓶内二次発酵による優美なスパークリングワイン、Kinpa シャルドネ。(白ワイン)

Alc:10% 750ml 原料:シャルドネ 形態:瓶内二次発酵



### 三原ソーヴィニヨンブラン

4400円(税込)

グレープフルーツやレモンなどの柑橘・ハーブのような香りのワインです。(白ワイン)

Alc:10% 750ml 原料:ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン 形態:スティル

# 瀬戸内ワインシリーズ

## 赤ワイン

### 加西ゴールデンベリーA 3,300円(税込)



特徴的な“ザ・ベリーA”といった、お砂糖を焦がしたような香りではなく、さわやかなぶどうの香りと果実味で、すいすいと飲めてしまいます。渋みがほとんどなく、まさに‘うすうま（軽やかだが旨味がある）’という表現がぴったりのワインです。（赤ワイン）

Alc:10% 750ml 原料:ゴールデンベリーA 形態:スティル

### SRTOJO ヌーヴォー 3,980円(税込)



2024年夏に収穫したベリーAで仕込んだ、瀬戸内醸造所の新酒。ボージョレヌーヴォーと同じ製法で造ったワインは、渋みが少なくフレッシュな果実味、華やかなスマイレの香りが特徴です。（赤ワイン）

Alc:10% 750ml 原料:ベリーA 形態:スティル

### Setouchio カベルネ・ソーヴィニオン 3,300円(税込)

香りはベリー、プラム。抜栓後は時間をかけてゆっくりと、味を開かせながらお召し上がりください。しっかりした味わいのワインです。（赤ワイン）

Alc:10% 750ml 原料:カベルネ・ソーヴィニオン 形態:スティル



### 三原ニューベリーA 4,400円(税込)

鮮やかな色と、渋みの少ないエレガントな味わい。香りはイチゴ、若干のカaramel。果実味とミネラル感のある味わいです。（赤ワイン）

Alc:11% 750ml 原料:カニューベリーA 形態:スティル



### ACE 4,000円(税込)

Alc:10% 750ml原料:ニューベリーA 形態:スティル



### イヤサカージュ 4,400円(税込)

Alc:10% 750ml 原料:カベルネ・ソーヴィニオン 形態:スティル

## ロゼワイン

### Momoenami 2022 3,410円(税込)

2022年は直接圧搾によりやや骨太で飲みこごたえのあるロゼワインとなりました。カベルネ・ソーヴィニヨンのロゼワイン造りに取り組み軽やかなロゼにすることでワインを飲みなれない方にも楽しみやすいワインを、というコンセプトで造りました。プラムのような印象のファーストアタックから厚い果実味、最後に丸みのあるベルネの香りが豊かに広がります。

Alc:11% 750ml 原料:カベルネ・ソーヴィニオン 形態:スティル

