

# 商品規格書

かみのやま渡辺畑カベルネ・ソーヴィニヨン 2020 750ml

【商品特徴】	【商品画像】	【食品表示】
<p><b>【商品特徴】</b></p> <p>厳選した産地の中でも特に優良な畠を選び、その畠に最適なぶどう品種の「畠×品種」の魅力を最大限引き出した単一畠のワインです。山形「かみのやま」の「渡辺畠」の厳選されたカベルネ・ソーヴィニヨン種を使用しています。</p> <p>色：澄んだ黒みがかったガーネット色 香り・味わい： 熟した黒い果実にラズベリーのニュアンスを感じられ、ブラックペッパーなどのスパイス香、ヴァニラやロースト香などの樽香が調和しています。滑らかな口当たりから始まり、心地よい渋みと高めの酸味、ふくよかな果実味を感じる味わいが続きます。しっかりした酸と果実味のバランスが魅力です。</p> <p>&lt;数量限定&gt; 2,350 本限定販売</p>		<p><b>限定醸造</b> サントネージュ かみのやま渡辺畠カベルネ・ソーヴィニヨン2020 Sainte Neige Kaminoyama Watanabe Vineyard Cabernet Sauvignon</p> <p>サントネージュとは「聖なる雪」の意味。山形「かみのやま」の「渡辺畠」の厳選されたカベルネ・ソーヴィニヨン種を使用した凝縮感のある芳醇な赤ワインです。</p> <p>"Sainte Neige" stands for sacred snow. This red wine with a good balance of supple fruits, acidity and smooth tannins was produced from grapes grown in "Watanabe Vineyard" at an altitude of 300m in "Kaminoyama" of Yamagata.</p> <p>日本ワイン 計本数：2350本 タイプ：フルボディ 原材料名 ぶどう(山形県上山市渡辺畠産) ／酸化防止剤(亜硫酸塩)</p> <p>内 容 量 750ml アルコール分 13% 製 造 者 サントネージュワイン株式会社 山梨県山梨市上神内川107-1 TEL 0553-22-1513</p> <p>品目 果実酒 酿造地 山梨県 注意 びんへの衝撃、高温・冷凍庫保管を避け、日なたに長時間置かないようしてください。びん割れによりケガをすることがあります。 ●飲酒は20歳になつてから。●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎兒・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。●本品はぶどう由来の成分が沈殿することがありますが、品質には問題ありません。</p> <p>印字スペース</p> <p>42020 2024052600 442324052600 54</p>

## 商品データ

商品名	商品カナ	カテゴリ：原料原産地	栄養成分表示 100g当たり										
かみのやま渡辺畠カベルネ・ソーヴィニヨン 2020	カミノヤマワタナベバタケ カベルネ・ソーヴィニヨン 2020	日本ワイン：山形	<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td><td>68Kcal</td></tr> <tr> <td>たんぱく質</td><td>0.2g</td></tr> <tr> <td>脂質</td><td>Trg</td></tr> <tr> <td>炭水化物</td><td>1.5g</td></tr> <tr> <td>食塩相当量</td><td>0g</td></tr> </table>	エネルギー	68Kcal	たんぱく質	0.2g	脂質	Trg	炭水化物	1.5g	食塩相当量	0g
エネルギー	68Kcal												
たんぱく質	0.2g												
脂質	Trg												
炭水化物	1.5g												
食塩相当量	0g												
容量	入数（本）	色	タイプ	アルコール度数	容器	栓							
750ml	6	赤	フルボディ	13%	瓶	コルク							

参考小売価格 1本(税抜)	販売スケジュール	アレルゲン	賞味期限
4,007円	発売中	無し	設定無し

オンラインコード	JAN	ITF
42020	4582600204294	14582600204291

単品	ケース		
商品サイズ (直径×高さ)	商品重量	商品サイズ	商品重量
76×301mm	1,300g	250mm×167mm×322mm	8,000g

<b>【産地について】</b>
四方を山に囲まれた山形県蔵王山麓「かみのやま」は、豊かで水はけのよい土壌に加えて、長い日照時間と昼夜の大きな寒暖差に恵まれた日本有数のワイン用ぶどうの栽培地です。
なかでも渡辺畠は標高300mにあり、水はけのよい痩せた土壌です。その畠は自家製の堆肥でミネラル分が整えられ、色つきがよく粒の小さいブドウが取れます。
<b>【ワイン造りについて】</b>
手摘みしたぶどうを、手作業による丁寧な選果・除梗を経て破碎しました。セニエを10%行い独自に選抜した優良ワイン酵母によりステンレスタンクで発酵を行いました。滓引き後に、フレンチオーク樽で16ヶ月じっくりと樽熟成を行いました。十分な熟成期間を経たため、余計な滓下げは行わずに、ワイン本来のボディー感を引き出しました。新樽比率50%。

※栄養成分値は日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）より抜粋。

※画像はイメージです。ヴィンテージ（収穫年）及びラベル、びんの形は変更になる可能性がありますのでご了承ください。  
※参考小売価格は、特約店様・販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

## お問い合わせ先

サントネージュワイン株式会社 〒405-0018 山梨県山梨市上神内川 107-1 TEL 0553-22-1511 /FAX 0553-22-9130  
E-mail : shop@sainteneige.co.jp