

2016/4/1 NEW RELEASE!!



2015 La Florette Hanamizuki blanc

(2015ハナミズキ・ブラン)

2000円(税込2160円)

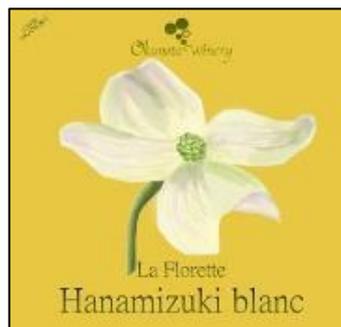
720ml AKANEIRO/やや辛口

甲州市収穫甲州100%

Alc. 11.5% 生産本数約5600本

丁寧に収穫した完熟甲州種を除梗した後、マセラシオンにより甲州種が持つ果実本来の味わいを最大限に引き出しています。葡萄果に付着している野生酵母で低温発酵後、丹念なパトナーージュにより豊かな香り、奥行きある味わいのワインに仕上げました。白い花を思わせるような華やいだ香りと洋ナシのようなフルーティーな味わい、なめらかな酸が心地よい葡萄の特性を生かしたミネラルたっぷりの優しいおいしさをどうぞお楽しみ下さい。

★マセラシオンにより、ワインはややオレンジがかった色調です。



2015 Serendipity Chardonnay unwooded

(2015セレンディピティ〜シャルドネ アンウッデド)

2500円(税込2700円)

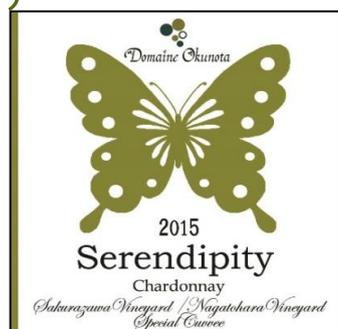
750ml 白/辛口

自社農園桜沢・長門原圃場収穫シャルドネ100%

Alc. 12% 生産本数約680本

自社農園桜沢・長門原圃場のシャルドネを100%使い、ナチュラルな果実味を感じていただけるさわやかな白ワインに仕上げました。

「Serendipity」は作り手の遊び心によって生み出されたスペシャルキュベ、美しい急斜面の垣根畑の風景を思い起こさせる果実味が柔らかく溶け込んだ味わいをお楽しみください。



2015 Wine Venus SAKURAZAWA Chardonnay

(2015ワインヴェーナス・桜沢シャルドネ)

3200円(税込3456円)

750ml 白/辛口

自社農園収穫シャルドネ100%

Alc. 12% 生産本数約1800本

ワイナリーの東側の急斜面に位置する自社農園桜沢圃場、長門原圃場で収穫した熟度の高いシャルドネを100%使ってなめらかな味わいの白ワインに仕上げました。オーク樽に入れて発酵後丁寧にパトナーージュを繰り返す、およそ半年間のシュールリー期間を経て生み出されたこのワインは、良く熟した果実由来の柑橘類やハーブ、ミネラルの香りと、樽由来のバニラやナッツ、キャラメルなどの香りが溶け合い、複雑さを醸し出しています。

心地よい酸味と圃場のポテンシャルを感じる豊かな果実味、ほのかな苦味のバランスがとれた、コクのあるリッチな味わいです。



★ご注文、ご予約は、E-MAIL、FAX、オンラインショップ(3/27〜)でお願い致します。

★ワインは発送の準備が整い次第順次お送りいたします。



Okunota Winery

404-0034 山梨県甲州市塩山牛久保2529-3

Tel: 0553-33-9988 Fax: 0553-33-9977 E-MAIL: information@okunota.com

ホームページ: <http://okunota.com> fbページ: www.facebook.com/okunotawinery