

# wine list

## 山梨シャトラーゼワイナリー直送 蔵出し生ワイン

重厚辛口 カベルネソーヴィニヨン（赤） グラス330円  
辛口 メルロー（赤） ボトル1,100円  
軽快辛口 シャルドネ



### トロワジョア（赤） 750ml ¥6,600

甲州勝沼町にある自社農場で収穫したメルローとカベルネ・ソーヴィニオンを丹念に仕込み、オーク樽で熟成させました。果実味と樽の風味がバランスよく調和したボリューム感のある赤ワインに仕上げました。



### プティジョア（赤） 750ml ¥3,300

甲州勝沼町や笛吹町にある自社農場で収穫したカベルネ・ソーヴィニオンとメルローを丹念に仕込み、オーク樽でじっくり熟成させました。穏やかな果実味と心地よい酸味、滑らかな渋みがバランスよく調和した、しっとりと味わいのある優しい赤ワインに仕上げました。

### セラーマスター（赤） （白） 720ml ¥1,500

- ・樽熟成による奥深い風味と果実味豊かな味わいが特徴的な辛口赤ワイン。
- ・樽熟成による奥深い風味と爽やかな酸味が特徴的な辛口白ワイン。



### ドメーヌシャトラーゼ 2018（白） 750ml ¥2,750 日本ワインコンクール2019 銅賞

- ・セミヨン種のふくやかな味わいとソーヴィニオンブラン種の華やかな香りが調和した辛口ワインです。



### マスカットベリーA2019（赤） 750ml ¥1,430 （ロゼ）750ml ¥1,430

- ・山梨県産マスカットベリーA種を主体とした爽やかで柔らかい口当たりの赤ワインです。
- ・マスカットベリー種を100%使用し、苺のような香りの酸味も心地よくフレッシュな味わいのワインです。



### 甲斐ノワール樽貯蔵 2018（赤） 750ml ¥2,750

自社農場で収穫された甲斐ノワール種を丹念に仕込み、オーク樽で貯蔵しました。メルローを少量ブレンドすることで、芳醇な香りや複雑味が特徴的なボリュームのある赤ワインに仕上げました。



## 四季の宴(赤)(白)(ロゼ) 720ml ¥1,100

- ・苺のような赤系果実の香りと、穏やかな酸味と渋みが特長のピノワール種を主体にブレンドした軽やかな赤ワインです。トマトソースを使用したピザやパスタなどと非常に相性のいいワインです。
- ・パイナップルのような果実の香りと、しっかりとした酸味が特長のシュナン・ブラン種を主体に、リースリング種、甲州種をブレンドした爽やかな白ワインです。お刺身、天ぷらなど和食全般と非常に相性のいいワインです。
- ・シュナン・ブラン種を主体に、リースリング種、マスカットベリーA種をブレンドした爽やかなロゼワインです。ピザやパスタ、中華料理とも相性のいいワインです。



## 勝沼甲州シュールリー2018(白) 750ml ¥2,200

勝沼町産甲州葡萄をシュールリー製法により、華やかな香りとしフレッシュな果実味が特徴的な辛口ワインに仕上げました。



## 樽熟成シャルドネ(白) 720ml ¥3,080

山梨県北杜市須玉町江草にある自社農場のシャルドネ種を使用。果実味とオーク樽の風味が調和した辛口の白ワイン。



## 甲州樽発酵2017(白) 720ml ¥2,420

### ジャパンワインチャレンジ2019銀賞

勝沼町産甲州葡萄をフランス産オーク樽で発酵・熟成させ、柔らかいオークの香りと葡萄の果実感がバランスよく調和し、ボリュームのあるふくよかな辛口ワインに仕上げました。



## シャルドネ樽発酵2017 750ml ¥3,300

山梨県甲州市勝沼町と北杜市須玉町にある自社農場で収穫されたシャルドネ種を丹念に仕込み、オーク樽で発酵・貯蔵をしました。果実味と樽の風味がバランスよく調和した、芳醇でまろやかな辛口ワインに仕上げました。



## デラウェア2019 750ml ¥1,430

山梨県産デラウェアを使用し、デラウェアのフルーティーな風味をいかした口当たりの柔らかい辛口ワインです。



## 勝沼シャルドネスパークリングNV(白) 750ml ¥3,300

勝沼町等々力にある自社農場で収穫したシャルドネ種を使用し、瓶内二次発酵によりスパークリングワインに仕上げました。きめ細かい泡と少しビターな樽の風味、そして豊かな果実味が感じられるキレキレの辛口ワインです。

## 勝沼ロゼスパークリング2016(ロゼ) 750ml ¥4,400

勝沼町にある自社農場のシャルドネとメルローを使用し、本格的なスパークリングワインに仕上げました。きめの細かい泡と赤い果実を感じさせる風味に、瓶内二次発酵特有の香ばしさが溶け込み、ボリューム感があり、ストラクチャーがしっかりした辛口ワインです。



# 飲み比べワイン

～樽発酵飲み比べ～ ￥1,600

オーク樽で発酵した2種の飲み比べセットです。

甲州樽発酵2017(白)

シャルドネ樽発酵2017(白)



～甲州飲み比べ～ ￥1,200

勝沼町産甲州葡萄を使用した2種の飲み比べセットです。

勝沼甲州シュールリー2019(白)

シュールリー製法の独特な味わいをお楽しみください。

甲州樽発酵2017(白)



～”四季の宴” 3種飲み比べ～ ￥900

(白) お魚料理いろいろ

(ロゼ) パスタやピザの他中華とも。

(赤) トマトソースやチーズなどしっかりした  
お味のイタリアンに。

どのワインもお料理との相性抜群です！！



～生ワイン飲み比べ～ ￥900

保存料・防腐剤を使用していない、  
自社製生ワイン3種飲み比べセットです。

カベルネ・ソーヴィニオン

シャルドネ

メルロー

Châteraisé Belle Foret Winery YAMANASHI

シャトレーゼ自社ワイナリー直送の

# 樽出し 生ワイン

