

関信越地区限定にて新発売
「シャトー・メルシャン 双葉甲州 2016」
「同 安曇野シャルドネ 2016」

メルシャン株式会社（社長 代野照幸）は、山梨県甲斐市双葉地区のブドウを100%使用した「シャトー・メルシャン 双葉甲州 2016」と、長野県安曇野地区のブドウを100%使用した「同 安曇野シャルドネ 2016」を、9月5日（火）より関信越地区限定にて新発売します。

日本産ブドウ100%で造る日本ワインは、醸造用ブドウの品質向上、造り手の技術向上や醸造設備の充実により高い評価を国内外で得ており、日本ワインへの関心が高まっています。

同商品は、ブドウ産地を細分化し、各産地の風土の味わいをワインに映すべく、商品化に至りました。今後も全国各地でさまざまな品種・栽培の可能性を探り、日本ワインの個性を追求していきます。

● 「シャトー・メルシャン 双葉甲州 2016」について

- ・ 山梨県甲斐市双葉地区は、山梨県中西部に位置し、南に富士、北に八ヶ岳、北東に茅ヶ岳、西に甲斐駒ヶ岳と、甲府盆地を望む展望が開けた傾斜地に位置します。
- ・ 降水量が少なく、日照に恵まれた地域で、南向きの斜面で収穫期に夜温が下がるため、白ワインにとって大切な酸が残る良質のブドウが収穫できます。双葉地区のみで収穫した甲州ブドウを使用した辛口ワインです。

● 「同 安曇野シャルドネ 2016」について

長野県安曇野地区は、西の北アルプスと東の山地に挟まれた地域で、昼夜の温度差が大きく、ブドウ栽培に適しています。土壌は礫（レキ）が多く、西向きの傾斜地であることから、水はけがよく、良質なブドウが収穫できます。安曇野地区で収穫したシャルドネをオーク樽で発酵・育成し、バランスのよい味わいに仕上げました。



左：「シャトー・メルシャン 双葉甲州 2016」
 右：「同 安曇野シャルドネ 2016」

メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

記

- | | |
|----------------|---|
| 1. 商品名・色・アルコール | 「シャトー・メルシャン 双葉甲州 2016」・白・11.5%
「同 安曇野シャルドネ 2016」・白・12% |
| 2. 容量 | 750ml |
| 3. カテゴリー分類 | 果実酒 |
| 4. 発売日 | 2017年9月5日（火） |
| 5. 発売地域 | 関信越地区（山梨県・長野県・埼玉県・茨城県・栃木県・群馬県・新潟県） |
| 6. 生産予定本数 | 各約1,200本 |
| 7. 価格 | オープン価格 |

以上

（本件お問い合わせ先）

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部
 東京都中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

（お客様お問い合わせ先）

キリン株式会社 メルシャンお客様相談室（フリーダイヤル）0120-676-757
 キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp/>