

Tomi wine

長野県 東御ワイン

アルカンヴィーニュワイナリー

ARC-EN-VIGNE Winery

White Wine	アルカンヴィーニュ・ブラン	¥3,800
	品種：竜眼、シャルドネ	glass ¥700
善光寺ブドウの名で知られる竜眼とシャルドネをブレンドした白ワイン。 素直でバランスのよい味わいは、日本の繊細な味わいの食事に寄り添います。 和梨の果汁のような瑞々しさ、柑橘の皮やトロピカルフルーツなどの香りをを感じるフレッシュなワインです。		
	アルカンヴィーニュ・シャルドネヴィラージュ	¥4,700
	品種：シャルドネ	glass ¥800
東御市田沢区産のシャルドネを樽発酵後、そのまま樽で10カ月熟成をしました。 柑橘や白い花の香り、豊かな酸味とクリーンで透明感のある味わいが特徴的な辛口の白ワインです。		
Red Wine	アルカンヴィーニュ・ルージュ	¥3,800
	品種：メルロー、巨峰、ブラッククイーン	glass ¥700
長野県産メルローを主体に巨峰とブラッククイーンをブレンド。 鮮やかな明るい赤、熟したさくらんぼやブラックベリーの香りが感じられます。 タンニンや渋味は軽やかで、明るい印象の赤ワインです。		
	アルカンヴィーニュ・メルローヴィラージュ	¥4,700
	品種：メルロー	glass ¥800
東御市田沢区産メルローを100%使用したミディアムボディの赤ワイン。 自然酵母、無濾過、亜硫酸添加を極力抑え、10カ月間樽熟成した、 やさしい味わいのアルカンヴィーニュのフラッグシップワインです。		

スターダスト・ヴィンヤード

Stardust Vineyard

White Wine	Beyond The Milky Way ～天の川の向こうに～	¥4,100
	品種：シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ピノ・ムニエ、ソーヴィニヨン・ブラン	
香りにピノグリやソーヴィニヨンブランからくる華やかさがあり、味わいにはシャルドネや黒葡萄であるピノノワール由来のボディを感じる、心地よい魅力のある白ワインです。		
	Wish Upon A Star ～星に願いを～	¥4,100
	品種：メルロ、サンジョヴェーゼ、カベルネ・フラン、ムールヴェドル、プティ・ヴェル	
ボルドー品種の中にサンジョヴェーゼが入る無双の構成。優しい果実味に包まれる 飲み心地の良いボディで、優しい味わいながら奥行きがあり、余韻にしとやかな満足感があります。		
Red Wine	Cry For The Moon ～叶わぬ夢～	¥4,100
	品種：ピノ・ノワール	
自社畑で収穫されたピノ・ノワールをステンレスタンクで発酵を経たのち、木樽で熟成させました。 ピノらしい腐葉土や枯れ草のニュアンスが際立ち、繊細ながら輪郭がよりはっきりとした印象です。		

wine

ITALIA / FRANCE イタリア／フランス

Sparkling	レミー・パニエ	FRANCE
	ブーケ・ドール・ブラン	¥3,200
品種：シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、コロンパール		
フルーティで軽快な飲み口。フローラルのような香りとぶどうの風味が豊かに広がります。 さっぱりとしていますのでどんな料理にも良く合います。		
	サン・ジョヴァンニ	ITALIA
	スプマンテ・キュヴェ・ペリーニ・エクストラドライ・ミレジマート	¥3,600
品種：グレラ [プロセッコ]		
麦わら色のきめ細やかな泡。藤の花やアカシアを感じる上品でエレガントな香りが漂う。洗練された上品な味わいです。		
	コスタ・ディ・ラ	ITALIA
	モツ 【バイオダイナミ】SO2無添加	¥4,800
品種：モスカート・ジャッロ、グレラ		
マスカットの豊潤な香り、オレンジの花や蜜の香り。 ほのかにビターでオレンジ果汁のようなジュースでふくやかな味わい。濃密な果実感。		
Champagne	プロワイエ・ジャックマール	FRANCE
	マリーワイス ブリュット	¥7,000
品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール		
はつらつとした酸にトースト香、バターの香り、バニラの香りがリッチ感を際立たせます。		
White Wine	ヴィニョーブル アルボー	FRANCE
	フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン	¥3,000
品種：ソーヴィニヨンブラン		
柑橘や南国のフルーツの香りに華やかな酸味が心地よい辛口白ワインに仕上げました。		
	ヴィコント・ベルナール・ドゥ・ロマネ	FRANCE
	キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン	¥3,200
品種：シャルドネ		
花のようなニュアンスを持ち、繊細なリングとハニーの風味が特長的なミディアムボディのワイン。 柔らかくバランスが取れた酸味と豊かで熟した果実味をお楽しみください。		
	ジョヴァンニーニ	ITALIA
	トレッピアーノ・フリッツァンテ“アボッカペルタ”【バイオワイン】	¥3,700
品種：トレッピアーノ		
酵母の香ばしい香りにフレッシュな柑橘のアロマが顔を出す微発泡の白ワイン。 ライムや夏みかんのジュースさとグレープフルーツの白い皮のほろ苦さの余韻を感じます。		
	アウソーニア	ITALIA
	マカオン・アブルツツォ・ペコリーノ【バイオダイナミ】	¥4,800
品種：ペコリーノ		
淡い緑がかった麦わら色。熟した柑橘とフレッシュなハーブや白い花の芳香。 フルーティな中にも爽やかなミネラル感や切れ味のある酸味を感じる深い味わい。		
Orange Wine	ジョヴァンニーニ	ITALIA
	シャルドネ・オプス 【バイオワイン】	¥4,200
品種：シャルドネ		
完熟したパイナップルのような南国フルーツ、黄色い花のブーケの香り。 しっかりとした果実に、ミネラルと酸のバランスが絶妙。コクがあり華やかなオレンジワイン。		
	ダッレ・オーレ	ITALIA
	ラ・ガルガニカ【バイオダイナミ】SO2無添加	¥4,800
品種：ガルガネガ		
夏ミカンや文旦、グレープフルーツなど柑橘感たっぷりです。オレンジワインに不足しがちなジュースーな酸味が豊富で、柑橘の白い皮の部分のビターさ、ほんのりミネラル感を感じられます。		
	ミラーナ	ITALIA
	2601 ビアンコ 【バイオダイナミ】SO2無添加	¥4,800
品種：マルヴァジア		
白い花、オレンジの皮、リコリスなどの香り、果実味は細身でスレンダーで 繊細な余韻が続きます。		
Red Wine	ヴィニョーブル アルボー	FRANCE
	フランス・デ・グラヴィエール・カベルネ	¥3,000
品種：カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン		
カベルネの特性が見事に表現されたワイン。骨格のある果実味とタンニン、酸味が上手くバランスしたワインに仕上がっています。		
	ヴィコント・ベルナール・ドゥ・ロマネ	FRANCE
	キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ	¥3,200
品種：メルロー		
甘く熟した果実味を持ちながら、繊細なミネラルやスパイスのニュアンスを感じます。 やわらかなタンニンの長い余韻を感じられるワインです。		
	サン・ジョルジョ・ア・ラピ	ITALIA
	キャンティ・クラッシコ	¥3,900
品種：サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノトスカノ		
濃いめのルビー色。カシスのコンフィチュールやカカオのような香りなど、豊かなエレガントさ。 酸味がまろやかできめ細かなタンニンを持ち、ふくらみのある味わいが楽しめます。		
	ヴィテアドヴェスト	ITALIA
	ムケ・テッレ・シチリアーネ 【バイオダイナミ】SO2無添加	¥4,700
品種：カベルネソーヴィニヨン		
シチリアのカベルネソーヴィニヨンとは思えない軽快さが特長です。 早摘みと選摘みのブドウをブレンドし、個性的な組み合わせで生まれるここだけの味わいです。		
	ジョヴァンニーニ	ITALIA
	“ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニヨン 【バイオワイン】	¥4,800
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン		
明るいベリーとミントやサクランボの香り。優しい酸味と 穏やかなタンニンを持ち、口当たり心地よいチョコレートと甘草の風味が広がります。		
	ヴィテアドヴェスト	ITALIA
	ガンミ・ネロ・ダーヴォラ 【バイオダイナミ】SO2無添加	¥4,800
品種：ネロ・ダーヴォラ		
マセラシオンカルボニックのネロ・ダーヴォラ 南仏の冷涼なサンソーや、カリニャンのようなジュースーさ、不安定さはなく 冷蔵庫で冷やして毎日飲んでもおいしい。		
	ガリアツン・マリオ	ITALIA
	バローロ・トレ・ウティン	¥6,800
品種：ネッピオーロ		
レンガ色がかった赤色。熟したアメリカンチェリー、ブラックベリー、カカオ、甘草、スパイスなどの魅惑的で芳醇な香り。まろやかでベルベットのようタンニンと余韻が楽しめます。		

※ 価格は全て税込価格です