

G8 北海道洞爺湖サミットにおける

「シャトーマルス キュベ・プレステージ ほさかひのしろ 穂坂日之城ヴィオニエ 2005」

総理夫人主催昼食会 採用について

ニュースリリース

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 営業企画推進部
鹿児島市南栄3丁目27番地(〒891-0122)
TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215

G8 北海道洞爺湖サミットにおける

「シャトーマルス キュベ・プレステージ ^{ほさかひのしろ} 穂坂日之城ヴィオニエ 2005」

総理夫人主催昼食会 採用について

7月7日(月曜日)～9日(水曜日)まで北海道洞爺湖にて、福田総理大臣の議長のもとG8 北海道洞爺湖サミット(主要国首脳会議)が開催されました。本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊修)山梨マルスワイナリーの「シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城ヴィオニエ 2005(製造本数1,508本、日之城倶楽部会員店限定販売)」は、G8 北海道洞爺湖サミット期間中に開催された、総理夫人主催昼食会(日時:平成20年7月9日(水曜日)、会場:ザ・ウインザーホテル洞爺)において採用され、主要国首脳のご夫人方に振る舞われました。

G8 北海道洞爺湖サミットにおいては、山梨県産のワイン 5 銘柄が採用され、各国の首脳らに振る舞われております。この度、採用となった「シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城ヴィオニエ 2005」については、平成12年(2000年)に、山梨県韮崎市穂坂町三之蔵字日之城に、自社農場である「穂坂日之城農場」開設当初から植栽した葡萄品種であり、ヴィオニエ種の特徴的な香味をより引き出す醸造方法として、クリオエキストラクション法(氷果仕込み)による醸造を行いました。氷果後の压榨果汁糖度は47%という非常に濃厚なものであり、醗酵させたワインの複雑な味わいを融和させるため、二空の樽にて12ヶ月間の樽熟成を行なっています。凝縮された果実香と濃密な味わいが特徴のワインです。

自社最高峰となる高品質ワインが、総理夫人主催昼食会に採用されたことは、原料葡萄をはじめ、長年にわたり培われた醸造技術が総合的に高く評価され、それにかかわる日之城倶楽部会員店様をはじめ、多くの皆様のお陰と、心より深く感謝申し上げます。

穂坂、石和、白根、信州駒ヶ原など、それぞれの土壌に適した葡萄づくりから、それぞれの葡萄に適したワインづくりまで、ワインのすべてに愛情を注ぎ、これまでにない極上の国産ワインを追及しつづけてまいりました。これからもたゆまぬ努力と、さらなる品質向上を目指し、風土の味を活かしたワイン造りに邁進し、日本のワイン文化に貢献していきます。今後とも何卒よろしくお引き立て賜りますようお願い申し上げます。

■製品仕様

銘柄	シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城ヴィオニエ 2005
タイプ	白ワイン・極甘口
度数	12%
容量	375ml
参考小売価格	3,680円
製造本数	1,508本
輝きのある黄金色のワインは、非常に濃厚で全体を包み込む桃、杏といった特徴的な香りが豊潤に広がります。濃厚ながら、繊細でまろやか、口中に優雅に広がる味わいで、コクがあり、長い余韻が続きます。	

※参考小売価格は税込みです。小売価格は、参考価格であり拘束するものではありません。



【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 営業企画推進部 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215