

シャトーマルス・シリーズに
2008年産収穫葡萄から
プリムール(初仕込み)ワインが誕生

「シャトーマルス・プリムール 牧丘 甲州 2008」
「シャトーマルス・プリムール 御坂 マスカット・ベリーA 2008」

新発売

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

2008.09.16

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は、山梨県山梨市牧丘町産甲州ぶどうで醸造した「シャトーマルス・プリムール 牧丘甲州 2008」と、山梨県笛吹市御坂町産マスカット・ベリーAぶどう主体に醸造した「シャトーマルス・プリムール 御坂マスカット・ベリーA 2008」を、山梨県及び、山梨県ワイン酒造組合が、本年度より取り決めました、「山梨県産甲州種とマスカット・ベリーA種を使ったワイン新酒の解禁日」である11月3日(月)より新発売致します。

シャトーマルス・シリーズは、これまで「芳醇な味わいと優雅な薫りのハーモニー」をテーマに、穂坂地区(韮崎市)、石和地区(笛吹市)、白根地区(南アルプス市)の、土壌が育む葡萄から自然が豊かに薫る格調高いワイン造りに尽力してまいりました。個性豊かな地域性、製造方法で造られたフラッグシップとなる同シリーズに、新たに加わった2つの産地(牧丘地区、御坂地区)より、この度、新酒の解禁日に合わせて、今年収穫される葡萄から、プリムール(初仕込み)・ワインが誕生します。プリムールワインの味をお楽しみください。

■シャトーマルス・プリムール 牧丘 甲州 2008

山梨市牧丘地区は、甲府盆地北東に位置する急傾斜の丘陵地帯です。標高は約700m、秩父山塊を源とする笛吹川を見下ろす一帯の土壌は、大きめの石ころを多く含む粘土質土壌で、日照時間が長く、昼夜の気温差が大きい、葡萄栽培に理想的な環境を形成しています。牧丘地区産甲州葡萄を適熟期に収穫し、フリーランジュースのみを用いて低温発酵し、「柑橘系の心地よい香りフレッシュな酸味」で、「生き生きとした新鮮な味わい」が特徴の、やや甘口甲州ワインを造ります。

■シャトーマルス・プリムール 御坂 マスカット・ベリーA 2008

笛吹市御坂町は、甲府盆地東部、御坂山塊を背後に控えたゆるやかな金川(かねがわ)扇状地に位置し土壌は砂礫質と粘土質のバランスよい恵まれた土壌で、日本有数の果樹地帯です。御坂地区産マスカット・ベリーA葡萄を主体に、穂坂地区産アリカント葡萄をブレンドすることで「果実風味豊かな口当たり」と、「凝縮感のある味わい」の赤ワインを造ります。

銘柄		
	シャトーマルス・プリムール 牧丘 甲州 2008	シャトーマルス・プリムール 御坂 マスカット・ベリーA 2008
タイプ	やや甘口 (やや甘口で爽やかな味わい)	ミディアムボディ (果実風味豊かで深みのある味わい)
アルコール度数	10%	12%
容量	720ml	720ml
入数	1 ケース 12 本入り	1 ケース 12 本入り
参考小売価格(税込)	1,450 円	1,450 円
発売期日	平成 20 年 11 月 3 日	平成 20 年 11 月 3 日
製造本数	5,000 本	6,600 本

【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