

Wa-Syu

Japanese rare wine & spirits

wa-syu 限定醸造ワインの最終章がついに完成！ シャトー勝沼「樽熟 マスカット・ベリー A 2019」

フレンチオーク樽で12カ月熟成させた、秘蔵の赤ワイン

数量限定！2022.3.8 Tue. 発売



株式会社ジュン（本社：東京都港区／代表取締役社長：佐々木 進）が運営する、日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ「wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP（ワシュ オフィシャルオンラインショップ／以下 wa-syu）」と、日本ワインの銘醸地である山梨県勝沼に位置する明治10年創業の歴史と伝統あるワイナリー、株式会社シャトー勝沼（本社：山梨県甲州市／三代目会長：今村 英勇／以下シャトー勝沼）との限定醸造ワインを2022年3月8日（火）より発売します。

老舗ワイナリーが手がける、wa-syu でしか手に入らない限定醸造の日本ワインシリーズ、第三弾「樽熟 マスカット・ベリー A 2019」が完成しました。山梨県の銘醸地・勝沼地区で丹精込めて育てられた日本固有ブドウ品種、マスカット・ベリー A のポテンシャルを感じさせる深い味わいの赤ワインを数量限定でお届けします。

【wa-syu 限定】

樽熟 マスカット・ベリー A 2019

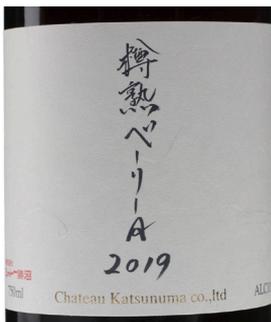
Price : 5,500yen (in tax)

山梨県の銘醸地・勝沼地区で丹精込めて育てられたマスカット・ベリー A を100%使用。フレンチオーク樽で12カ月の熟成を経た、秘蔵の赤ワインです。熟したプラムのような凝縮感のある果実味、ほのかに広がる樽香には余韻の長さがあり、ポテンシャルを感じさせる深い味わいに仕上がっています。日本ワインに精通した人はもちろん、これから日本ワインの世界をのぞいてみたい人にもぜひ飲んでほしい、特別にボトルングされたプレミアムな逸品です。タレの焼き鳥、すき焼き、たこ焼きなど和食にも合う、日本ワインならではの魅力をお楽しみください。



【カテゴリ】赤ワイン【産地】山梨県【ワイナリー】シャトー勝沼【品種・ブレンド比率】マスカット・ベリー A 100%【生産年度】2019年【タイプ】ミディアムボディ【味わい】エレガント【アルコール度数】11%【サイズ】750ml【飲み頃温度】6～10℃【おすすめペアリング】タレの焼き鳥、照り焼きチキン、鶏のキモの甘辛煮、コンビーフのカナッペ、パテドカンパーニュ、鶏肉や牛肉の赤ワイン煮込み、すき焼き、ミートソースバグティエ、ミートボール、牛血、トンテキ、たこ焼き、お好み焼き、牛肉のステーキ、チーズ（カチョカヴァロの-smoork、モンドール、ボンレベック、ゴルゴンゾーラ、バルミジャーノ）

「【wa-syu 限定】樽熟 マスカット・ベリー A 2019」商品詳細ページはこちら <https://wa-syu.com/products/cba12300>



シャトー勝沼の常務取締役であり、醸造を担当する今村 恒朗（いまむら つねお）氏。フランスチーズ鑑評騎士団オフィシエ、シャンパーニュ騎士団シュヴァリエ、山梨大学ワイン科学士、ソムリエと、多くの肩書きを持ち、日本ワインの世界でも注目の存在である、今村氏が自ら手書きしたラベルデザイン。造り手としての誇りと、味わいへの自信が垣間見えます。



【wa-syu 限定】樽熟 マスカット・ベリーA 2019 特集コンテンツはこちら https://wa-syu.com/blogs/feature/chateaukatsunuma_muscatbaileya_redwine

NOW ON SALE
好評発売中

「ブドウの栽培から醸造、販売まで、全て一貫した手作り」にこだわるシャトー勝沼。スパークリング、白、赤とそろった wa-syu 限定醸造ワインは、特別な日にも、家庭でのあたたかい手作り料理にも寄り添う味わいです。



【wa-syu 限定】
シュール・リー 甲州 スパークリング 2018
Price : 5,500yen (in tax)

wa-syu 限定醸造の第一弾「シュール・リー 甲州 スパークリング 2018」は、シャトー勝沼が「鳥居平」そして隣接する銘醸地「菱山」を中心に所有している広大な自社畑の中で、特に優れた複数の畑の甲州ブドウをセレクト。糖度が上がるまで収穫を待ち、最後に残したものを収穫し、特別なブドウだけをアッサンブラージュした、秘蔵のスパークリングワインです。

【カテゴリ】スパークリングワイン【産地】山梨県【ワイナリー】シャトー勝沼【品種・ブレンド比率】甲州 100%【生産年度】2018 年【タイプ】やや辛口【味わい】シャープ【アルコール度数】12%【サイズ】720ml【飲み頃温度】6～8℃【おすすめペアリング】香ばしいフランスパンとパテ、前菜料理（生ハムとフルーツなど）、魚貝や白身魚の料理、マグロのづけ、馬刺、天ざる蕎麦、練り物（ゴボ天、枝豆の天ぷら、さつま揚げなど）、卵がけごはん、冷やしうどん、中華料理（餃子やシューマイなど）、野菜のマリネ、シーフードパスタ、クリーム系のパスタ料理、甲斐サーモンのスモーク、ローストチキン、ローストポーク、チーズ（カマンベール、シャウルス、ラングル、コンテ、パルミジャーノなど）

【wa-syu 限定】シュール・リー 甲州 スパークリング 2018 商品詳細ページはこちら <https://wa-syu.com/products/cbc11300>



【wa-syu 限定】
シグナチャー甲州 2019
Price : 5,500yen (in tax)

wa-syu 限定醸造の第二弾「シグナチャー甲州 2019」は、山梨県勝沼で「最高峰の銘醸地」と称される「鳥居平」の、完熟した甲州ブドウを100%使用。アメリカンオーク樽で発酵させたのち、世界的にも珍しいワイン貯蔵庫「勝沼トンネルワインカーヴ」で12カ月の瓶内熟成を経た秘蔵の白ワインです。

【カテゴリ】白ワイン【産地】山梨県【ワイナリー】シャトー勝沼【品種・ブレンド比率】甲州 100%【生産年度】2019 年【タイプ】やや辛口【味わい】コクあり【アルコール度数】11%【サイズ】750ml【飲み頃温度】6～10℃【おすすめペアリング】魚貝や白身魚の料理、マグロのづけ、馬刺、信玄鶏の照り焼きや唐揚げ、天ざる蕎麦、練り物（ゴボ天、枝豆の天ぷら、さつま揚げなど）、野菜のマリネ、シーフードパスタ、クリーム系のパスタ料理、甲斐サーモンのスモーク、ローストチキン、ローストポーク、チーズ（カマンベール、シャウルス、ラングル、コンテ、パルミジャーノなど）

【wa-syu 限定】シグナチャー甲州 2019 商品詳細ページはこちら <https://wa-syu.com/products/cbs11350>

THE MARRIAGE OF FOOD AND WINE マリアージュでさらに楽しむ、限定醸造ワイン

大阪でフレンチのシェフとして活躍していた料理人でもある今村氏が、オリジナル料理をレクチャー！
家庭でも簡単に作れるメニューを限定醸造ワインと一緒に楽しみください。



常務取締役 今村 恒朗氏

「マリアージュでさらに楽しむ、限定醸造ワイン」特集コンテンツはこちら https://wa-syu.com/blogs/feature/chateaukatsunuma_food_and_wine



シャトー勝沼 山梨県甲州市勝沼町：(株)シャトー勝沼

シャトー勝沼は、“日本のモンラッシェ”と言われる「鳥居平（とりいびら）」、そして隣接する銘醸地「菱山（ひしやま）」を中心に山梨県・勝沼で広大な自社畑を所有する、老舗シャトー（ブドウ畑を所有するワイン醸造所）です。明治初頭、勝沼町でブドウの栽培を手がけていた初代が、「今村葡萄酒醸造場」として設立。勝沼産の良質なブドウを使用した少量生産のこだわりのワインからデイリーで楽しめるお手頃価格のワインまで多彩なワインを醸造しています。敷地内には、地産地消をベースにした、落ち着いた空間の中で味わう本格フレンチレストラン「レストラン鳥居平」を併設しています。

「すべてのシャトー勝沼アイテム」はこちら

<https://bit.ly/3pwEO7j>

LIMITED WINE wa-syu 限定ワイン

wa-syu でしか手に入らない、コラボレーションや限定醸造の日本ワイン

wa-syu だけで味わえる、特別な日本ワイン。人気ワイナリーとのコラボレーションや限定醸造、オリジナルラベルなど、ここでしか手に入らない希少な銘柄が全8種。新生活のお祝いにもおすすめ！



「wa-syu 限定ワインのアイテムリスト」はこちら <https://bit.ly/3K6MEMS>

シリーズ・日本ワインが生まれるところ。

日本ワインは人とブドウのストーリーから生まれます。ますます日本ワインが好きになる、そんな素敵なワイナリーを、wa-syuが独自取材で紹介する人気コンテンツ！世界からも注目をされている日本ワインの魅力を新たな視点でお届けします。

Vol.1：栃木県「ココ・ファーム・ワイナリー」



特集コンテンツはこちら

https://wa-syu.com/blogs/feature/coco_farm_winery_interview

Vol.2：東京都「BookRoad（ブックロード）～葡蔵人～」



特集コンテンツはこちら

https://wa-syu.com/blogs/feature/bookroad_interview

Vol.3：山梨県「ルミエールワイナリー」



特集コンテンツはこちら

https://wa-syu.com/blogs/feature/lumierewinery_interview

Vol.4：山梨県「ドメヌヒデ」



特集コンテンツはこちら

https://wa-syu.com/blogs/feature/domainehide_interview

PLEASE FOLLOW ME!

wa-syu.comのSNS公式アカウント「@wasyuofficial」では、社団法人日本ソムリエ協会が認定
ワインエキスパートの資格を有するバイヤーが日本全国各地から厳選した商品やワイナリー情報など最新情報を配信しています。



<https://www.instagram.com/wasyuofficial/>



<https://www.facebook.com/wasyuofficial>



<https://mobile.twitter.com/wasyuofficial>



【株式会社ジュン】

1958年創業のアパレル & ライフクリエーションカンパニー。レディス・メンズのファッション製品全般の企画、製造、販売、建築及び室内内装の施工設計、ラジオ番組の企画制作及びサウンドプロデュース、屋外広告媒体事業、ゴルフ場、レストラン、ワイナリーの経営と、多角的に幅広く事業を手掛ける。

CORPORATE WEBSITE <https://www.jun.co.jp/>

【wa-syu(ワシュ)】

2020年12月15日に1号店となるオフィシャルオンラインショップをオープン。「まだ見ぬ日本ワインの、奥深い世界へ」をコンセプトに、1979年から山梨県甲州市勝沼町でワイナリーを運営する株式会社ジュンが独自の切り口でナビゲートした、日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ。日本の感性と職人技を生かした名品が次々と誕生し、国内外の食通を惹きつけながら、進化し続ける日本ワインを中心に日本全国からセレクトしたアイテムを展開している。

wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP <https://wa-syu.com/>

Wa-Syu
Japanese rare wine & spirits

アカウントフォローは20歳以上の方限定となります。20歳未満の方はフォローおよびお酒にまつわる情報の共有はご遠慮ください。
飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。