

11/3は【山梨ヌーボー】解禁日

歴史あるワイン造りと日本一のワイン生産量を誇るワイン県やまなし。

様々なブドウ品種が栽培されワインとなりますが、品種ごとに収穫時期が異なるため、新酒のできる時期も異なります。

“甲州”と“マスカット・ベリーA”から造られる新酒は【山梨ヌーボー】と呼ばれ、毎年11月3日を解禁日としています。

9月中旬頃にブドウを仕込み、醸造。

解禁日の11月3日に発売できるよう、非常にタイトなスケジュールで造られます。

収穫を喜び・感謝し・祝うワインとして、その日は多くのイベントが開催され

今や【山梨ヌーボー】は山梨の秋の風物詩といえます。

(解禁日の定められていないデラウェアやアジロンは、一足先に販売がはじまっています。)

「Cave de ワイン県やまなし」でも11月3日11:00～【山梨ヌーボー】を販売！！

今年はレストランにて有料試飲も含む特別営業をいたします。

フレッシュな果実感や酵母が醸し出す香りを楽しめる他
アルコール度数が低いワインが多いのも【山梨ヌーボー】の特徴です。

普段ワインに親しみがないという方にもおすすめですよ。

この時期しか飲めない【山梨ヌーボー】是非お楽しみください♪

— おすすめペアリング —

●甲州 → サーモンのカルパッチョ 柚子風味

●マスカット・ベリーA → 鶏肉と大根の煮物