

Our wines

サンクゼール・ワイナリーの栽培醸造チームは、
標高の高いこの地の気候を表現すべく、最小限の介入で、
最大限お料理を引き立てるワインを醸します。



★ おすすめ

Sparkling **スパークリングワイン** グラス/ボトル

★ **CIDRE** シードル ¥390 / ¥2,390
町内のりんごを使った伝統製法のやさしい甘さのシードル。

CIDRE DRY シードルドライ ¥390 / ¥2,390
町内のりんごを使った伝統製法の辛口シードル。

MAYPOLE CIDRE メイポールシードル ¥490 / ¥1,490
町内の果肉の赤いメイポールりんごを使ったかわいらしいロゼ色のシードル。

ROSE SPARKLING ロゼ・スパークリング ¥690 / ¥4,190
イチゴのような甘酸っぱい香り。やや渋みも感じる辛口スパークリング。

N SPARKLING エヌ・スパークリング ¥440 / ¥2,690
果実の風味そのままのフルーティーな甘口スパークリング。

★ **ST.COUSAIR SPARKLING BRUT** ボトル ¥7,990
サンクゼール・スパークリング ブリュット
華やかな香り。美しい酸味と奥深い旨味。自社畑（大入ヴィンヤード）のシャルドネを使ったブラン・ド・ブラン。ヴィンテージシャンパン同様3年以上熟成、瓶内二次発酵。

White **白ワイン** グラス/ボトル

NIAGARA BLANC ナイアガラブラン ¥420 / ¥2,590
マスカットのような香りの甘口白。
多くの女性に好まれるフルーティーな味わい。

★ **NAGANO RYUGAN** 長野竜眼 ¥490 / ¥2,990
長野県固有のぶどう品種「竜眼」を使用。
優しい口当たりと繊細な酸味のバランス。

AILE BLANC エールブラン ¥590 / ¥3,590
柔らかな果実味ときりとした酸味の辛口白ワイン。ソーヴィニヨン・ブラン主体。

ZION シオン ¥590 / ¥3,590
青りんごのようなフレッシュな香りが楽しめる爽やかな口当たりの辛口白ワイン。

NAGANO CHARDONNAY 2018 長野シャルドネ 2018 ¥890 / ¥5,490
樽熟成のまろやかな辛口白ワイン。全体の88%に樹齢25年の自社畑産シャルドネを使用。上品な口あたりが特徴です。

★ **ST.COUSAIR CHARDONNAY 2018** ¥1,240 / ¥7,490
サンクゼールシャルドネ 2018
スッキリとした酸味を骨格に、やさしさと奥深さが味わえる白ワインです。
標高約600m、昼夜の温度差が大きい南東斜面に位置する自社畑産のシャルドネを100%使用しています。

★ **ST.COUSAIR CHARDONNAY 2017** ¥1,340 / ¥7,990
サンクゼールシャルドネ 2017
自社畑産100%。毎日ヴィニキュロンたちが手間をかけてつくるフラッグシップの白ワイン。10分ほど車で走った場所にある大入ヴィンヤードのシャルドネ。力強い味わいで熟成により華開くワインです。

★ **CHARDONNAY 2016** シャルドネ 2016 ボトル ¥7,990
洋ナシのようにまろやかな香りと優しい味わいの辛口白ワイン。

ST.COUSAIR CHARDONNAY 2015 ボトル ¥8,690
サンクゼールシャルドネ 2015
自社畑産100%。十分に熟成し複雑になったシャルドネをお楽しみください。

Red **赤ワイン** グラス/ボトル

ROUGE D'ETE ルージュエテ ¥540 / ¥3,290
フレッシュな果実味とすっきりとした酸味が心地よく口の中に広がります。
ライトボディの冷やして美味しい赤ワイン。

ENA エナ ¥590 / ¥3,590
豊かな果実味と程よい酸味が心地よいミディアムボディの赤ワイン。

AILE ROUGE エールルージュ ¥640 / ¥3,890
12か月樽熟成させた鮮やかなルビー色のワイン。
香りが良く滑らかな口当たりで、ほどよい渋みが口の中に広がります。

NAGANO ROUGE 2016 長野ルージュ 2016 ¥720 / ¥4,390
カシスやプラムのような果実味と上品な渋みのミディアムボディの赤ワイン。

★ **ST.COUSAIR ROUGE** サンクゼールルージュ ¥1,240 / ¥7,490
目の前の畑のカベルネ・フランと大入ヴィンヤードのピノ・ノワールをアッサンブラージュ。非常に珍しいブレンドで、上品で芯のある赤ワイン。

Rosé **ロゼワイン** グラス/ボトル

CAMPBELL ROSE キャンベルロゼ ¥420 / ¥2,590
イチゴのような香り、フルーティーな甘めのロゼワイン。

★ **RABBIT EYE** ラビットアイ ¥490 / ¥2,990
穏やかなルビー色で、果実味と爽やかさが調和した、やや甘口のロゼワイン。
口当たり滑らかな飲み口は、幅広い料理に合わせやすく食卓を華やかにしてくれます。

ROSATO 2017 ロザート 2017 ¥540 / ¥3,290
果実味と爽やかさが調和した辛口ロゼワイン。メルローとサンジョヴェーゼ。

Tasting Flight

おすすめワイン3種セット

CIDRE
シードル

ST.COUSAIR CHARDONNAY 2018
サンクゼールシャルドネ 2018

ST.COUSAIR ROUGE
サンクゼールルージュ

3glasses ¥1,490

※ワイン3種セットは通常グラスの半量でお出ししています。

Digestif

食後酒

IIZUNA APPLE BRANDY ¥540
いいづなアップルブランデー (30cc)

★ **POMME** ポム (ロック/ソーダ割り) ¥440
飯綱町産のりんご果汁とサンクゼールで蒸留したブランデーをブレンドし、オーク樽で21ヵ月間熟成させた、ほどよい甘さのりんごのリキュールです。ロックやソーダ割りでお楽しみいただけます。

CALVADOS カルバドス (30cc) ¥540

★ **CAFE APPLE BRANDY** カフェ・アップルブランデー ¥640
飯綱アップルブランデーを使ったカプチーノ。
ふわっと心地よいりんごとシナモンの香り。

Craft Beer

クラフトビール 他

HITACHINO NEST WHITE ALE 330ml ¥740
ホワイトエール

HITACHINO NEST DAIDAI ALE IPA 330ml ¥740
だいだいエール IPA

THE PREMIUM MALT'S 334ml ¥540
ザプレミアムモルツ

Affogato

アフォガート

AFFOGATO ESPRESSO アフォガート エスプレッソ ¥390
ミルクジェラートに落としたエスプレッソをトッピング。

AFFOGATO POMME アフォガート ポム ¥390
りんごリキュールとミルクジェラートの贅沢なハーモニー。
※アルコールを含んでいます。