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。

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 ／ ハーフ ¥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。

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ワイン。
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。

NAGANO BLANC 長野ブラン **¥590 ／ ¥3,590**
長野市産ソーヴィニヨンブランをベースに自社畑のシャルドネをブレンド。
ハーブやレモンを思わせる爽やかな香りとフレッシュな味わい。

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。

Tasting Flight

おすすめワイン 3 種セット

CIDRE
シードル

CHARDONNAY 2016
シャルドネ 2016

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。

グラス／ボトル

SANCTUARY サンクチュアリ **¥690 ／ ¥4,190**
自社畑のシャルドネ、リースリング、ミュラーをブレンドした
アロマティックな香りと軽やかな酸味が特徴の白ワイン。

CHARDONNAY 2016 シャルドネ 2016 **¥1,340 ／ ¥7,990**
きりっとした酸味と奥深さが味わえる、自社畑「大入りヴィンヤード」の
シャルドネを骨格に、洋ナシのようなまろやかな香りと優しい味わいの
高山村産のシャルドネをブレンド。12カ月間の樽熟成による
香ばしさもあり、上品な口当たりが特徴です。

ST.COUSAIR CHARDONNAY 2013 **¥1,440 ／ ¥8,690**
サンクゼールシャルドネ 2013
標高 600m、昼夜の温度差が大きい南東斜面に位置する自社畑
『大入ヴィンヤード』のシャルドネを 100%使用しました。
表ラベルの Vieille Vignes（ヴィエイユ ヴィーニュ）は
「樹齢の高いぶどうの木」という意味。
1989年、ワイン用ぶどうの栽培を始めた時期に植えられた20年以上の
樹齢のシャルドネから造られた、きりっとした酸味、奥深さをお楽しみください。

Rosé ロゼワイン

RABBIT EYE ラビットアイ グラス **¥490** ／ ボトル **¥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。

Red 赤ワイン

グラス／ボトル

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。

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。

Digestif 食後酒

IIZUNA APPLE BRANDY 各 **¥540**
いいづなアップルブランデー
飯綱町のりんごを使った蒸留酒です。蒸留器から流れ出てきたばかりの
ホワイトタイプが 2 種類、オーク樽の中で時間を経た熟成タイプが 1 種類です。
・ホワイトアップルブランデー ふじ＆高坂
・ホワイトアップルブランデー ふじ＆ブラムリー
・熟成アップルブランデー

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。

APPLE BRANDY HIGHBALL **¥640**
アップルブランデーのハイボール
豊かなりんごの香りとフレッシュな味わいが楽しめる贅沢な一杯。

CAFE APPLE BRANDY **¥640**
カフェ・アップルブランデー
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
爽やかな香りに柔らかな味わいが特徴の上面発酵ビール。

HITACHINO NEST DAIDAI ALE IPA **330ml ¥740**
だいだいエール IPA
茨城県産「福来みかん」とオレンジ風味のアロマホップを使用した IPA。

THE PREMIUM MALT'S **334ml ¥540**
ザプレミアムモルツ
こだわりの製法が生み出す、華やかな香りと深いコク。