

2025.07.18

《週末限定》サンクゼール・ワイナリーの歴史を味わう ヴィンテージワインをご提供

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約180店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2025年7月より、サンクゼール・ワイナリー本店限定でヴィンテージワインの提供を開始いたしました。

ヴィンテージワインの魅力

ヴィンテージワインとは、瓶内で長期間熟成させたワインのことです。ゆっくりと酸化や化学変化が進むことで、若いワインとは異なる複雑な風味や香りが生まれます。ぶどう本来のフルーティーな香りよりも、ドライフルーツやナッツ、キノコやトースト、あるいは薬草などの香りを感じていただけます。熟成による香りの変化は幅広く、その奥深さがヴィンテージワインの魅力です。

日々多くのワインが消費されていく中で、一定の温度や湿度を保ちながら熟成されたワインは大変貴重です。特にサンクゼールの創業期に植えられたシャルドネから造られたワインは、今から約25年前のヴィンテージで、非常に珍しいものです。



サンクゼール・ワイナリー本店の試飲カウンターにて、1杯1,000円（税込）でご用意しております。※グラス単位でのご提供となります。さらに、ヴィンテージワインにおすすめのおつまみもショップ内でご用意しておりますので、おすすめのペアリングにつきましては、お気軽にスタッフまでお声がけください。

【開催スケジュール】

- ・7月19日～21日：サンクゼールシャルドネ 2000 ネオ
- ・7月26日～27日：ロゼブリュット 2016
- ・8月2日～3日：サンクゼールシャルドネ 2009
- ・8月9日～10日：巨峰 2013

【開催場所】サンクゼール・ワイナリー本店 【TEL】026-253-8002

【開催時間】9：00～17：00 ※営業時間に準ずる



サンクゼール・ワイナリー本店 外観

本件に関するお問い合わせ先

株式会社サンクゼール（担当：中村）

☎026-219-3936

E-mail: sc_pr@stcousair.co.jp

<http://stcousair.co.jp/company>

2025.07.18

ヴィンテージワインのご紹介



サンクゼールシャルドネ 2009

自社ぶどう畑の大入ぶどう園で収穫されたシャルドネを使用した白ワインです。熟成を経た黄金色で、蜂蜜や飴のような甘い香りと落ち着いた木の香りがグラスから漂います。口に含むと驚くほどまろやか。芳醇なコクと長い余韻をお楽しみいただけます。



巨峰 2013

巨峰はアメリカ系とヨーロッパ系の交配品種で、コンコードワインのようなフレッシュな香り（グレープジュースらしい香り）を感じられます。その熟成によってキャラメルや時にはお醤油を思わせるような香りが漂います。



サンクゼールシャルドネ 2000 ネオ

今から 25 年前に、大入ヴィンヤードの最良区画のシャルドネで造った白ワインです。長期熟成を経て、ドライフルーツのような甘く複雑な香りや薬草のようなニュアンスをお楽しみいただけます。日本ワインで、この年代のシャルドネをお楽しみいただける機会は多くありません。是非お試し下さい。



ロゼブリュット 2016

ピノノワールとシャルドネを使ったスパークリングワインです。リンゴやザクロのようなみずみずしい香りと、熟成由来のきめ細かいクリーミーな泡立ちをお楽しみください。

本件に関するお問い合わせ先
株式会社サンクゼール（担当：中村）

☎026-219-3936

E-mail: sc_pr@stcousair.co.jp
<http://stcousair.co.jp/company>